



Argemone Glob

Meisterin der Handwerkskunst.

Gottin, Mutter, Handfrau sein
jehet das nicht alle Lere zu ein?
Als Köchin von allen Lieblingsspeisen,
als Racker, wann's geht auf Reisen.
Als Gering, wann man dich im
Junge verflucht. Tugendmann bei
Königen, nobel und nobel.
Gehör von alten Mönchen und Rachen
Jungfrauen, wann dich der Brief soll pflanzen,
als Leger, das sein alles soll wissen,
als glückselig, wann Trümpfe und
Meister zu wissen, als Mönchen Lere.
Lere von Göttern, als Göttern von den
Göttern finden, als Riggendoktor, als
Lektor, als Göttern, Konditor und
Geist! Unzählige Lere Rachen ist
nich folgen, von Göttern, die Gott zum
Lere nützen. Und das nennt ~~man~~
die Welt von Lere
/ und, Lere Handwerkskunst" Mai 1936

Allgemeine Regeln

Bei der Anstellung jedes Speises ist darauf zu achten,
daß dieselben

1. wohlgeschmackt
 2. leicht verdaulich
 3. bekömmlich
 4. appetitlich
- sein.

Bei der Anstellung eines Speisetisches ist darauf
zu achten, daß die einzelnen Massen

1. wohlwiegend
2. abwechslungsreich
3. preiswert u.
4. auf volkswirtschaftlichen
Gesichtspunkten zusammengestellt sind.

Volkswirtschaftlich notwendig:

Wirtschaftliche Notwendigkeit von: Rohstoffen, Energie,
Güter, Gütern, Arbeitskräften, menschlichen
Kräften, Zinsen, Monopolen, Konsumgütern,
unterschiedlichen, Löhnen, Steuern, Zinsen,
Löhnen u. Löhnen, Gütern, Gütern, Gütern,
Konsumgütern.

Wirtschaftliche Notwendigkeit: Rind u. Rind, Löhne,
Löhne, Löhne, Löhne, Löhne, Löhne, Löhne,
Löhne u. Löhne, Löhne, Löhne, Löhne, Löhne, Löhne.

und Zier, Gießgymnastik insbesondere
eingeführt ~~in~~ ⁱⁿ Gymnastik. Von großer Bedeu-
tung ~~die~~ ^{für} Volkswirtschaft ist es, daß wir
im Sommer und Herbst Gemüse, Obst und
andere Nahrungsmittel, die in großen
Mengen vorhanden sind und leicht aus-
zuheben ~~und~~ ^{und} zu trocknen und haltbar machen
und so Volkswirtschaft betreiben. Man
kann so handeln, fallen wir mit, und pflegen
vom Ausland unabhängig zu werden
und das Ziel des Nahrungszugangs vorliegen
„Genügsamkeit“ heißt, was man

Tüngen

Man unterscheidet kalte und warme Tüngen.
Die Grundbestandteile eines Tüngen sind glühig
u. Einlage. Die glühig kann sein: Mehl,
Weizen, Getreide, Quark, Fleisch, Öl, Butter oder
Obst. Als Einlage kommen in Frage: Dage,
Gewürze, Getreide, Getreide, Getreide und
insges. mehr. Getreide, Getreide, Getreide

Hilfskräuter.

Vorzüge Tüggan werden außer dem noch schwarze
saft gemacht, dem Tüggan-Krüuter sein Saft,
Kalkin, Zinkkraut, Kalkstein, Kalkstein, Kalkstein,
Kalkstein, Kalkstein u. andere mehr, dessen Saft
getrocknete Tüggan sein Saft. Beifuss,
Kalkstein, Kalkstein oder Kalkstein, Kalkstein,
Tüggan Tüggan werden sein schwarzer Saft:
Zinkstein, Zinkstein, Kalkstein, Kalkstein oder Kalkstein,
Kalkstein.

Krautkräuter: Die Krautkräuter zu kleinmachen
Kraut mit kaltem Wasser aufsetzen u. 3-5
Stunden lang am Feuer lassen. Leberkraut u.
Kraut von Kalkstein können in der Krüge Zeit
die das Glas zum Garenwerden nötig ist, nicht alle
Krautkräuter gegeben u. sollten dieselben nochmal
mit kaltem Wasser aufgesetzt u. einige Tage
nachen. Um die Krüge nachher u. schwarzer Saft
zu machen, gibt man Kalkstein, Kalkstein und
Kalkstein davon. Um die Krüge richtig anzugeben =

mitzen, sollten sie mindestens zweimal einzu-
kratzt werden. Einfeinbreiße gießt man vor der Ver-
wendung durch ein Sieb feiner Sieb.

Man kauft für jeden Zeller Ziegen 4 l flüssig Kie-
n. 20 g oder 1 Eßl. voll einlegen. Wegen der Ein-
kochen verwendet man für die ganze Ziegen 4-5 l

44.38/mb

flüssigkeit mehr. Wenn man Gemüse als Ziegen-
einlegen verwendet, so kauft man für jeden
Zeller Ziegen ca. 100 g. Gemüse-Ziegen kann als
Kleber, mit Mehl gebunden oder mit Eigelb
gebunden Ziegen auf den Tisch gebracht werden.

Bindet man sie mit Mehl, so kauft man auf
jeden Zeller Ziegen 1 Eßl. Mehl, mischt dies mit
kaltem Milch zu einem glatten Teiglein an,
gibt das Ganze zu dem noch gekochten Gemüse
u. läßt es einige Male darin aufkochen. Es
genügen in diesem Falle für jeden Zeller
Ziegen 50 od 75 g Gemüse. Vor Legen mit
Eigelb verfährt in der Weise, daß man das-
selbe mit etwas kaltem Milch in der Ziegen-
schüssel vermischt u. dann langsam unter

hingegen Pflanzungen die Tüppe dazu gießt.

Bei Kartoffeltüppen wäscht man sich einen
vollen Tüppe 100 - 200 g Kartoffeln (= 1 dicke
Kartoffel.), ja nachdem ob die Tüppe mit Mist ge-
binden wird oder nicht.

2.9.28/mb.

Vor Glais
Wenn wir Glais Reizen, geben wir dieselben
in das Reizende Holzschiff, welches Tüppen-
grün u. anderen Genußgen beigefügt sind; -
kochen, in kein Glais pflücken können,
nachdem die Mischstoffe in form v. Brühe:
Die pflücken die Glais in Misch u. setzen es in
Reizung eingetauchtem Wasser auf.

Wenn wir Glais braten, wäscht man
es in kaltem gut gewaschenem Rindfleischpulver,
Glaispulver, Gekochtem Leber, Glaispulver.

Glais pflücken, gut, dieselben in
gut abwaschen u. in Reizende flüssigkeit
u. durch gehen lassen.

10.2.28/mb.

für einen ~~Wortwechsel~~ muß ich gerne
sagen dem Verfaß gut mit gut erhalten
u. mit Wertschätzung betrachtet werden. Die Hand
mit dem Fingerball unter dem Kinn
gefüllt werden, wie fast verflochten u. fest
in die Brust gedrückt, das dem
Falls Fingerball unter ^{dem Kinn} dem Kinn
fest.

4, Die verschiedenen Gründe der Pilze als Gold-
Lebensmittel = od. Fortpflanzungsmittel

Die töten die Pilze ab od. werfen sie in =
pfändlich.

a) Gilze: Harnsteinen, in Wasser von
gelber u. Monomelone, Obstgewächse beim
Laufstehen in Wasser Wasser
legen, Milchtopf ansetzen u. in die Sonne
legen;

b) Zitrone: (Zy) gelber u. Monomelone. Candiate
früchte (Zitronen, Orangen etc.)

c) Salz: flüssig, Wasser, Zitrone, Zitrone

d) Rosin: flüssig, Zitrone, flüssig

e) Essig: Zitrone, Zitrone, flüssig, Zitrone
Essig

f) Linum: Zitrone u. Zitrone Wasser
Monomelone, gelber u. Obst Zitrone.

g) Alkohol: gelber u. Monomelone, in Alkohol
getrocknete Rosin; flüssig u. flüssig in Zitrone
mit
ins ansetzen.

h) Zitrone: flüssig, flüssig flüssig ansetzen.

Erkrankungen.

Geistes in Geistes, bzw. in
Erkrankungsmittel nicht hinzugeben u. fügen
als unbedingt nötig ist!

Wissen nicht stark, dann ist
ist gesünder ist stark, (besonders stark
Pflanze stark)! Wissen stark
haben die gesünder stark stark
zu sein stark, stark, stark stark.

Geistes Erkrankungsmittel nicht
stark in Wasser stark, stark stark
stark u. stark stark stark stark
stark stark.

Wissen in Geistes,
dann die Erkrankungsmittel stark stark
dann stark stark stark. Geistes stark
stark Erkrankungsmittel stark stark
stark stark.

Wissen in Geistes
dann die Erkrankungsmittel stark stark
stark stark stark stark.

zusammen Wasser bei; Wächst die
jeder forten, daß alle Stoffe darin
auflösen bleiben, so laß sie noch ed.
bringe sie eingekneten zum Kochen
in kaltem Wasser od. zum Garen
in heißer Gatt.

Wenn die Stoffe im
Wasser nicht auflösen löst, so ver-
wende nicht mehr ^{Wasser} als unbedingt nötig
sollte noch dem Wasserkocher Wasser
noch Wasser übrig sein, so schütte es
auf keinen Fall weg, sondern laß
es kochen od. verwende es zum
Anfüllen von Tiegeln od. Töpfen!

Stoffe bleiben von
Stoffen bleiben, wenn die sie in der
Tiefe bleiben.

Verwende zum Anfüllen
heißes Wasser oder heißes flüssiges!

Wasser muß noch dem
Einleiten noch Wasser (fi) od. was das

unter den Nagel! Brechen sie trocken in Wasser
geflohen auf.

Für einen Gefäß verwenden alle
Zirkeln, im Winter auf die Geräte! (Gedächtnis)
Laßt den Gefäß vor jeder Vorbereitung
aufliegen.

Reife Trolche nachdem es Ring war
Zirkelungsmuster; von Reife Trolche müssen min-
destens 2 Hände einbringen.

N. 2. 39/10th.

Koffen soll nie in kleinen Mengen gegeben
w. es nicht in. in gut verflochtenen Längeln gut
verknüpft werden. Gummilumen Koffen soll man
nicht reifen.

Zur muß in fest verflochtenen Längeln mit-
bewahrt werden.

Ende u. Isokuberte sind trocken in. Rühl auf-
zubereiten.

Hickmull in unteren Zirkeln in. Pülver werden, wenn
in in einem perfekten Stoffe u. glühend, so daß
mit kalter flüssiger Glättungsmittel

Beim Anfertigen des Feinmischbrot (Wein Brot) sollte

Chilfenfrucht, Reis u. dgl. nachdem mit kaltem flüssig Reis versetzt.

Ein vorteilhaftes Zerkleinernsart für Gemüse ist das Dünsten in Fett. Vorher können Gemüse in Wasser überbrüht werden; wenn man dazu eine neue ganz neue Salz- oder Pfeffer, ist das selbe nicht nötig, sondern man kann es zur Fertigstellung, das Gemüse wird dann noch übrig ist, gibt es zur Suppe.

Bratensauce.

Öl 20. Etwas Zerkleinernsart 1/4 pfd. Linsen.
Das ganze 24. Minuten kochen lassen.
Die Zerkleinernsart ausformen für die Suppe
in einem kleinen Ofen kochen lassen.
Nicht zu groß kochen lassen, bis es gar ist,
dann gleich kochen.

Käsekuchen

100gr Margarine

100gr Zucker, 1 Ei

1/2 pfd Mehl, 1 Tkl. Backpulver

Füllung

750 gr Magerquark

3/4 l Vollmilch

3/4 l Öl, 250gr Zucker

2 Eier, Sahne gutt
oder Vanillegustung

90 min. Backzeit, über Nacht
im Ofen stehen lassen

Prizyden.

Wolfgang Blinger.

12 l. Noddy, 6 l. Bl. Gr. 78

1-2 Innl. Holz, 1 Hühneraugen fass 3 "

Ernährung und Potentilla

zu 1 Mpf. Bosjilikin, Dill, Edderwurz }
2 Mpf. Liebstöckel und Mergelkraut }

2. My. Lieb / Hör als Mein Kind

14 mos' daily $\frac{2}{16}$

16 "

Das Maßpfeiseneis mit dem Salz zum Kochen gebracht
und dann das Geißelwasser hinzugefügt
ist. Das Eiswasser und die Rutenmilch werden hin-
zugefugt und mit dem Guss, dem Fett und dem
Milch in die Trüggelgefäße gegeben. Nachdem
die Trüggel etwa 5 Minuten gekocht ist, wird sie über
diese Zeitarten umgewandelt.

Milfögen in Bingen.

Die Daffensgrün Blügger; 1000 Daffens unterfuchen
 Schiffmily od. farb Daffens farb ⁱⁿ ~~Woll~~ = ~~Wollmily~~ farb

und genügend Raum zur Bewegung lassen.

Rezeptur.

genauso mit Milch oder mit Wasser kochen 10 Min.

Leberflockensuppe.

ebenso; man kann aber auch die Leberflocken mit der kalten Flüssigkeit aufstellen, kocht aber dann besonders bei der Milchleberflockensuppe gut davon, wenn man die Suppe köchelig rührt. Kochzeit 3 Minuten

Milchsuppe (süß)

1½ l. entrahmte Frischmilch 15 l

6 Zol. oder 3 Lbl. Kartoffelmehl 5 l

oder 3 Lbl. Zuckers 6 l

mit 1 Mßg. Salz u. 3 Lbl. Rosinen 8 l

1 St. Zimt oder Vanille (Fingerringel) 5 l
und gesparten oder 1 Pö. Rism Vanille = 29 l

Zuckers oder 1 abgewaschen Zitronen-saft.

^{in Milch} Dann ~~in Milch~~ kocht, geben wir Zuckers, Salz Rosinen

u. die geschnittenen Zitronen saft. (ganze

Zimt und ganze Vanille geben wir in die

*Prüfung auf
Zitronen-
saft!*

Kalte Milch) das Koffeinmisch wird mit einem
Teil der kalten Flüssigkeit glatt eingerührt in
die warme Flüssigkeit eingerührt und unter
Rühren einige Minuten (einige) Rühren lassen
Auf mit Glas, Tasse, Gefäß etc. in dgl. Raum
man füllt Milchfinger zu bereiten.

Vanilleflaum mit Vanillazucker

(für 4-6 Personen)

1 l unterkühlte Milch ~~Paris~~ 10 l

oder halb Milch, halb Wasser

10 g Vanille, 4-5 Eßl. Zucker 15 l

1 Päckchen Vanillazucker oder 1 Päckchen Vanille 5 l

Man lassen für den Geschmack
Die Zubereitung des flaummischen ist genau

so wie bei der Milchfinger. Die fertige Masse in
einem kühlen Gefäß in dem man es auf
den Gefäß zu legen.

(Vanilleflaum)

Vanillazucker

(für 4 Personen)

1 l unterkühlte Milch; ein Teil. Vanille, 1

Päckchen Vanille od. Vanillazucker 1 Eßl. Zucker 3 l

1 Eigelb (ein Eiweiß zum flaummischen verwenden)

Zubereitung wie Milchzucker süß. Das Eiweiß
wird mit einmengen von der fertigen Masse
vermischt und wird dann kieselig unter die jungen
Masse geschlagen. Zink in Kälte lassen, dabei
öfter umrühren.

Eisobolobolflaumerei

Wie Eisobolflaumerei; jedoch stellt 4-5 Epl.
nimmt man 7-10 Epl. Zink in. unter der
Eisobolflaumerei nimmt man 50 g Eisobol

Eisobolbrennerei

1 kg Eisobolbrennerei 4 Epl. Wasser 30 d)

6-8 Epl. Zink in. 14 d)

34 d)

Zubereitung: Man stellt den Eisobolbrennerei mit dem

Wasser auf. Dann gibt man den Zink in dazu,

~~und löst ihn ganz auflösen. Dann gibt man~~

~~ihn in eine Kälte ungeschüttelte Schüssel~~

Eisobolbrennerei (4-6 Personen)

700 g Eisobolbrennerei, 3 Epl. Wasser 42 Epl. Zink in 30 d)

Zubereitung: wie Eisobolbrennerei ~~aber~~ nicht ganz
auflösen lassen.

Rhabarberzitrone od. Rhabarberflummuri
(für 4-6 Personen)

1 kg Rhabarber 1 l Wasser 30.8

200-250 g Zucker 18 "

200 g Jugo 20
68

Der in Stücke geschnittene Rhabarber wird mit dem Wasser aufgesetzt und zum Kochen gebracht. Zucker nach Belieben. Wenn es kocht, löst man das Jugo unter ständigem Rühren einlaufen. *In Kist einbröckeln. Form füllten, abkühlen lassen u. frigen.*

Gesüßte Milch.

1-2 Tael. Zucker löst man in etwa 4 l Milch auf.

Vanillmilch.

Äußerer Zucker löst man in ~~etwa~~ 4 l Milch auf ein halbes Pöckchen Vanillezucker auf.

Gesüßte Milch od. Vanillmilch schmeckt gut zu Schokoladenflummuri, Rhabarberzitrone u. ähnlichen Gerichten.

Kartoffeln in der Dose

Möglichst kleine Kartoffeln gründlich waschen, größere unten, kleinere oben in den Topf einlegen, mit 1-2 Zoll Holz darüber geben u. soviel Wasser, daß man daselbe gerade sieht. Im verschlossenen Topf die Kartoffeln in etwa 30 Minuten gar kochen lassen, darauf zum Andünsten das Wasser noch einige Minuten eingeengt ~~und~~ an die Gießseite stellen.

Gewürzte Kartoffeln

In der Dose gekochte ~~Kartoffel~~ ^{Kartoffel} oder Kartoffelstücke noch in Dose ~~u~~ oder Dürke geschnitten. In heißem Fett köchelt man Zwiebeln ⁱⁿ gelben Saffran oder in Emulsion d. selben Dünstet man fein geschnitten ~~u~~ Schnittlauch oder Zwiebeln ^{ein} rührend an, gibt die Kartoffeln daz. ^{zu} ~~u~~ ^u mit etwas Holz darüber und köchelt sie unten nicht zu feurigem Brande gelb.

Korbstoffkugeln
(für 3-4 Personen)

1-2 kg weiche Korbstoffe

1 Ei, 1-2 Tassen Mehl 1 hal Rohr

1 Zitrone, 1/2 hal Fett

nachfinden Guss, z. B. p.

in 1 Tasse Weizenmehl, Weizen, Weizenmehl
in Meizen oder Weizen Weizenmehl und
Weizen

in 1 Tasse Weizenmehl

75-100 g Fett zum Backen

Zubereitung: Die gebackenen Korbstoffe werden
zunächst zerdrückt, dann ~~mit den übr. Zutaten~~
~~vermischt~~, 1 Ei 1-2 Tassen
Mehl, 1 hal Rohr, 1 Zitrone 1/2 hal Fett in die
~~nachfinden Guss, z. B. p.~~ eingearbeitet. Das
Teig wird auf den Tisch gestreut mit Mehl fett
verarbeitet, zu Kugeln geformt in in heißen
fett goldgelb gebraten.

Wird besser werden!

Gedünstete Kartoffeln.
(für 4-6 Personen.)

50 g od 1-2 Eßl. Fett od. Öl,
1 fringirte Schnittlauch Zwiebel od. Zwiebelröschen
od. Schnittlauch, 1 1/2 - 2 kg Kartoffeln,
1-2 Tl. Salz, etwa 4 l Wasser

Zubereitung: Kartoffeln waschen, pfählen
vorsorglich waschen u. dann mit der Zwiebel-
weinschnittlauch im feinen Fett hellgelb köchen
lassen, mit kochendem Wasser auffüllen
u. garen lassen. *Übriges Wasser in*

gefiltertem Saft bis zur Kristallbildung
4.4.38/mt abkühlen lassen.

Aufgaben des Rinsens auf den Rücken

für den Saig: 1 Pfund des Pfl. Monogonim	3 S
2 Pfl Zinkas	4 S
1 Ei, 4-5 Pfl. Milch	12 S
nach 250g Waffl	11 S
3 P. Backpulver	4 S
Auf den Saig: 1-2 Pfl Backpulver	2 S
nach 150g Pfeffer	21 S
für den Saig: 1 Ei, 1-2 Pfl. Zinkas	15 S
1 Pfl. Waffl	1 S
2-3 Pfl. Milch	1 S

für den Saig: 74 S

Zubereitung: Das warme Fett mit Zinkas u.

Ei pfänmig u. rühren. Abwaschlut gibt man
Milch u. Waffl mit Backpulver gemischt
fügen. *Außerdem u. auf ein mit Fett bestrichenes Glas bringen.*

auf den Saig: Man nimmt man Backpulver u. den in
Zinkas geschüttelten Pfeffer.

für den Saig: Ei ^{gute} u. Zinkas gut rühren, abwaschlut
Waffl u. Milch beifügen. Das Saig wird
über den Rücken verteilt u. ^{im 25-30 min.} 4 Minuten bei mäßiger

Größe gegeben.

Kartoffelpüppa. I (4 Personen) I

500g Kartoffeln	3 S
1 Mörensen, 2 Pellmerknollen	5 S
1 Hange Lauch, 1 Rl. Petersilienwurzel	6 S
1-1 1/2 l Wasser, Dilllauch	2 S
125g Quark, 4 l Milch, 1-2 Teel Salz	14 S 30 S

Zubereitung: Die in Dilllauch geschnittenen Kartoffeln, Mörensen, Pellmerknollen, Lauch, Petersilienwurzel werden mit 1 l Wasser zum Kochen gebracht. Quark wird zermischt u. mit Milch ^{glatt gerührt} gemischt. Das ^{in Dilllauch} Salz ^{man} Quark in die Püppa geben ^{u. diese über dem Feuer verrühren}.

Kartoffelpüppa II

Die Kartoffelpüppa I wird mit Mehl gebunden d. f. nach dem Durchfließen läßt man ein Mehlteiglein in die Püppa anfließen u. rührt sie erst dann über den angebratenen Quark an.

Kartoffelkniblsuppe.

In Rosanda glaisch- oder Gammelschaisa werden rohe
Kartoffeln unter Anrühren fein zerrieben. —
Man kann sie aber auch zerreiben wie die
Wassergewürzsuppe.

Milch-Kartoffel-Suppe. (für 5 Personen)

1 kg geschälte Kartoffeln, $\frac{3}{4}$ l Wasser 1-2 Tael
Salz, Tüppengrün, $\frac{3}{4}$ l unterkühlte Milch. Die in
Tafeln od. in Hürken geschnittenen Kartoffeln
werden mit Salz, Tüppengrün u. Wasser gar
gekocht, geknuspft u. mit der Rosenden Milch
eingefüllt. Zum Dgß kann man die Suppe
mit Mehl binden (siehe Kartoffel-Suppe II,) kann
Butter od. Margarine dazun geben u. heiße
gewaschte Krücker einstreuen.

Rhabarberfruchteneis (5-6 Personen)

$\frac{3}{4}$ kg Rhabarber, $\frac{3}{4}$ kg beliebige Früchte nimm
Epl. Wasser nat. 1 Hür Zeitraum od. Apfel-
Zinnsohn nat. 6 Epl. Zucker.

Zubereitung: die vorbereiteten Stücke werden,
wenn nötig, mit dem Abstreifen der auf dem
Ragout, "Abstreifen" bezeichnet wird, mit ge-
dünst. Bei Äpfeln u. Birnen ist etwas mehr Zeit
für u. längere Zeit notwendig. Gebacken u.
Gimbrnen können auch dinstgepflogen werden.
Konsel =, Jossnis = u. Gindelnbrennen löst man
sichstend einen Augenblick mit dinstgepflogen. Auf
dem dinstgepflogen pflegt man das Fleisch mit
Zucker ab.

Abstreifen dinstgepflogen

1-2 Linsen wäscht man mit 5-6 Gl. Zucker,
manzt sie unter wasserstandes wasserndes Wasser
(das über wasserndes gesteht ist) u. pflegt das Ganze
mit dem Abstreifen pflegen, bis sie die Masse
wederlegt hat. Darauf stellt man die Braten auf
nirige Zeit auf fiß od. in kaltes Wasser, weil
sie durch das Pflegen wasserndes geworden ist.

Ajabarbarspönnchen.

Man oben, mit Ajabarbarsminn.

Quenckhaltische mit Gelbbarren. (für 4 Personen)

500g Quenck, etwa 1 l Milch, Zucker nach Geschmack etwa Vanillazucker nimmst Zucker
Gelbbarren. Den Quenck lässt man ein Stündchen mit
der Milch glockt kochen, mit Zucker u. Vanilla-
zucker abschmecken. Die Masse portionenweise
in Pfistern mit den Gelbbarren in einen
Glockenpfistern kochen u. mit dem feinsten Gelbbarren
verzieren.

Ajabarbarsquenck.

Den Quenck lässt man ein Stündchen, mit etwa
Milch glockt kochen, mit Ajabarbarsminn oder
Kompost aromatisieren, mit Zucker abschmecken
u. portionenweise kochen.

Morwendorquenck.

Man mit Milch glockt kochen Quenck mit Morwen-
dor aromatisieren u. portionenweise kochen.

Qüenoy mit Feinsten od. Feinstharzt.

Das gesiebte Qüenoy wird mit rosem geschnittenen
Pflaumen, Kirschau od. andern Obst, ^{oder} wief mit
Kampottkraut od. mit Feinstharzt vermischt, ge-
pflagen u. mit Zincker abgeseiht.

Biskoladenquienoy.

Das gesiebte Qüenoy wird mit etwas Milch glatt
gemischt u. mit gemahlen Biskolade od. Korre u.
Zincker abgeseiht.

Tomatenquienoy.

Das Qüenoy wird nach Bedarf mit Milch vermischt
u. mit Tomaten ^{mus} ~~quienoy~~ oder mit Feigen, in Wasser
geschnittenen Tomaten, Salz u. Kräutern abge-
seht.

Grüner Salat.

$\frac{1}{2}$ kg Salat 3-4 Eßl. Öl, 3-4 Eßl. Essig in 1 Mß.
Löffelkorn, Lohrkrout u. Liebstöckel, $\frac{1}{2}$ Mß.
Rohrwein Lohr u. Ringelblumlein vermischt
mit $\frac{1}{2}$ Lohr. Salz.

Zubereitung: mit Essig, Öl, Gansungen u. Salzkraut
 oder Brennstoff man eine Salzkraut u. wasserig
 diese mit dem vorbereiteten Salzkraut.

Leber u. Gelberleber (für 4 Personen)

500g Leber u. ^{500g} Gelberleber	45 Sch
1 Eßl. Fett, 1 Zwiebel	6 Sch
mit 1 Tl. Salz, mit 1 Pfund Zucker	1 Sch
zu 1 Tl. Basilikum, Dill u. Pfeffer	3 Sch
etwas Pfeffer, fleisch u. Gansfleisch	
mit 1 Tl. Mehl u. etwas Milch	} $\frac{3}{58}$ Sch
Potapila.	

Zubereitung: zu zerhacken Fett gibt man die
 Zwiebeln zerhackt u. wenn diese zerhackt
 gelb zu werden, die vorbereiteten Gans u. die
 Gansungen u. köst für langsame weiche Dämpfen
 (etwa 2 Pfunde) Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist
 (angenehmer Geruch), fügt man etwas Pfeffer bei.
 Das Mehl köst man mit Milch od. Wasser zu einem
 glatten Teiglein an, köst die zum Dill u. Pfeffer,
 köst es nochmal mit Wasser u. stellt dann die fein

unwesentliche Potrosilin vorüber.

Jedes Gemisch kann ruhig einzeln auf diese Art zubereitet werden.

Glatte Gemüßfüge.

In einem Gl. fast dünnen weis verschneiden vor-
bereite Gemüße, mit einer Kartoffelwinkelform,
füllen mit Wasser auf u. lassen die Gemüße weis
kochen.

Unreife Nusskernkorn

zu Amilifinieren

800g Zink, 1 l Wasser. —

Amilifinieren in Gläser von 8 cm Durchmesser
25 Min. In Gläsern von 12 cm Durchmesser 30 Min. bei 80°

Möglichst unversehrt, aber je nicht reife
Nusskernkorn nachdem von Holz u. Holz befreit,

wird zerhackt u. jede Leuchte mit einem
Spitzen Holzstößel 5-6 mal gestochen. Als-
dann überträgt man sie in einen Porzellan-
schüssel mit der Reibenden Zinklösung u.
sobald sie etwas gelb geworden sind (nach

etwa 5 Min.), nachdem sie zum Abkühlen auf
 ein gewisses Maß abgekühlt. Nachdem man nun
 die abgekühlten Gänge in Gläser füllt, sind die
 eingefangenen Zirkelöfungen zum Eindun abgekühlt
 u. wieder über die Gänge gegossen.

Galle Grundstücke 3-4 Personen

1-2 Eßl. Fett 8 l

2-3 Eßl. Öl 2 "

$\frac{1}{2}$ l. Leber (Kaffee Milch) $\frac{2}{12}$ "

Zubereitung: Fett im Topf zum Kochen lassen,
 Öl hinzugeben u. unter Rühren durchschwitzen
 (ohne Veränderung der Farbe), darauf unter
 Rühren mit der warmen Leber auffüllen u.
 durchkochen lassen.

Kochwein für 4 Personen

8-10 Kochwein } 20 l

etwa $\frac{1}{4}$ l. Wasser u. 1 Maß. Salz }

Grundstücke mit (Milch od. Rahm abge- } 12 l
 schmeckt)

etwa 1 Maß. in 1 Maß. Salzlake. } 1

Eschscholien etwas Rotkehlchen } Montag $\frac{5}{37}$

Die Koffkornen werden gepulvert, ganss fein, in
Holzwasser wenig gekocht, in feinem Sieben ge-
siebt, in die fette Tünke gegeben u. abgeseiht.
Und die Koffkornblüthen noch jünger u. feiner, so
kann man sie mit dem Koffkorn in Holzwasser
abkochen, fein zerdrücken u. mit einem Teil
der Tünke als Krone in die Koffkornpaste
einverleiben.

Mommalade und weisse Hauselbannen.

Kreide, ein feines etwas weisses Hauselbannen
besetzt man von viel u. blühen. Dann werden
sie ganss fein u. auf gelindem Feuer zum
Platzan gekocht. Auf 2½ kg Hauselbannen gibt
man 1½ - 1¾ kg Zincker u. kocht damit etwa
½ Stunde. (Mommaladeprobe)

Goldschuppe von frischen grünen Goldern.

Dies wird wie die Klone Gamschuppe zubereitet,
schmeckt jedoch besser, wenn man sie mit Essig
bindet oder mit Eiweiß lagert.

Loftum (für 4 Personen)

1 kg Loftum

1 Eßl. Fett 1 Zwiebel

etwa ½ Anl. Holz Loftumkorn

etwa ½ Tasse Pfeffer

1 Anl. Mehl etwa Milch

je 100 g. Basilikum u. Liebstöckel

sein würzigste Petersilie.

Zubereitung wie oben u. Gelbes.

Rostoffmüden.

Es wird ein Teig hergestellt wie zu den Rostoffkugeln. Dieser werden eingekochte Müden gegeben u. im feinen Fett auf allen Seiten braten.

Einige Grundtöne.

Zutaten: „Diese follen Grundtöne.“

Zubereitung: Fett heiß werden lassen u. dann Mehl hinzugeben u. unter Rühren bräunen.

Weitere Zubereitung wie, follen Grund-

„töne.“

Zubereitung: Das gemahlene Mehl wird
mit den gemahlten Erbsen, dem Ei u.
den übrigen Zutaten vermischt. Dann wird
das aus dem Teig kleine Kügelchen ge-
formt u. in Fett auf einem Backblech
gebacken.

Überbackene Kartoffeln.

Die als Puffer Kartoffeln bezeichneten
Kartoffeln werden in dem vom Brot
das Mehl/Kügelchen übrig gebliebenen Fett
in der Pfanne überbacken.

3.9.36/omk.

Zornenfüge.

Die Zornenfüge. Die gebackenen Zornen
auffüllen u. einfüllen. Nach dem Rön-
nen wird auf einem Backblech, wie ein Ei, gebacken
Kügelchen u. dgl. verwenden, die man natürlich
erst nach dem Einfüllen befüllt. Das kann
weder in Wasser noch gebacken werden, son-
dern die Zornen nicht mehr kochen. Das
kann nach dem Einfüllen für zu-

den Zeller Züger einen kleinen od. mittelgroßen
 Kondoffel mit dem Zerstosser dinsten lassen. Von
 den geschworbenen Gansingen verwendet man
 je 1 Mß. Loosilichin, vill u. Gdewogen od. 1 Mß.
 Loosum Kroat u. je ½ Mß. Liebsteckel, Rodmoring,
 Morjowen u. Pfaffkornung u. von den weissen
 Knechten: Dinstelhorst, Callen, Rosenspilin,
 Ringimellen od. Rosinellen u. zu einhal.

Quin Blöden. (für 4 Personen)

1 l. antrofenen Milch	10 1/2
1 hal. Salz	1 "
1 1/2 Grützen	5 "
¼ kg Quinz	13 "
1 Eßl. Fett	6 "
	<u>35 1/2</u>

Grützen oberoben u. dann mit dem Salz in die
 Milch geben u. diese zum Kochen aufstellen. Zug
 unformig zu u. köstlich aufdecken. In die Köstlich
 die Milch langsam den Quinz einrühren u. die
 Masse unter ständiger Rührung dick einrühren
 u. noch etwa 10 Min. auf der Herdplatte zinsen

kochen. Dies nimmt od. zwei in fast geseihten
 Löfler ~~oder~~ Gläser einfüllen u. zusetzt
 mit in fast geseihtem Weizenöl über-
 schmelzen.

Öpfelbrot (für 4 Personen)

1 kg Äpfel	60 S
4 l Wasser	
etwa 2 Pf. Zucker	4 "
1 St. Zimt, Zitronen- od. Apfelsinenschale	$\frac{1}{65}$ S

Die geseihten Äpfel von Stiel u. Haut
 befreien, schneiden, mit dem Gahnebackzucker
 in dem nötigen Wasser einfüllen; wenn
 sie weich sind, durch ein Sieb drücken u. den
 Saft mit Zucker abkochen.

Bratbrot (für 6 Personen)

375 g Reis, 1 P. Salz	19 S
1 l Wasser	
1 l Milch	25 S
5-6 Pf. Zucker	12 "
1 St. Zimt	<u>56 S</u>

Rind 2 od. 3 mal werfen, mit Messer u. Holz
 zerhacken u. kochen, ohne ^{zu} kochen, noch
 kochen; sobald das Messer nimmer geht ist, Milch
 hinzugeben. Beim ~~Anrichten~~ mit Zucker
 abgemessen u. mit Zucker u. Zimt bestreuen.
 m.

Gefirnflorkeueri (für 5 Personen)

200 g Gefirnflorkeuer 19 s

1 l Messer, 1 R. Holz

1/2 l Milch 13 s

noch 4 Eßl. Zucker $\frac{8}{40}$ s

Die Gefirnflorkeuer mit kaltem Messer zer-
 hacken, zum Kochen kommen lassen, die
 Milch dazu geben, noch 3 Minuten kochen
 lassen u. dann mit Zucker abgemessen.

Rforborenschneidmisch ohne Zucker
 (für 3-4 Personen)

500 g Rforborenschneid 12 s

300 g weisse Billigste Marmelade $\frac{20}{32}$ s

Zubereitung: Die weisse Billigste Marmelade
 mit noch 3 Eßl. Messer zusammen zer-

Personen zum gemeinsamen Ministerium, die
Vorforschung od. Vorforschung u. dann die
Ministerien selbst vorwärts zu führen.

Gründe für die Einwirkung

1 kg Goldminen 20 S

1 l Wasser, 1 Stück Zinn 1

Zinn aus Goldminen $\frac{4}{25}$ S

Die Minen werden gewonnen, mit Goldschläg
od. in 2 od. 4 Teile gegliedert. Löst man sie
ganz, so schmelzt man den Rest u. verbleibt
in. Man werden sie mit Wasser u. Zinn
vermischt ^{hell} ganz langsam nach Gold u.
mit Zinn übergeben.

Verfahren für III

Die gegliederten Stoffe mit Kalium
Wasser u. den Zinnresten versetzen,
nach Gold (20-30 Min.) u. Vorforschung. In
manchen Fällen zweckmäßiger gelbes
werden lassen, dann das Gold gelblich
schmelzen u. wird in das Vorforschungsgesetz

mit frischen Krüutern, Gewürzen, frisch =, Lüsteu,
od. Weinmilch verfeinern.

Lütkemilchfußgrise

1 l Lütkemilch 10 s

12 Loth Galactine (6 weiß 6 rot) 26 s

4-5 Eßl. Zucker 8 "

Duft u. abgemessene Dose nimm Zitronen $\frac{8}{52}$ s

u. essig Rüm, Ocker od. Rindfleisch. Lütkemilch

mit Zucker mischen u. mit dem Rührbesen

ständig schlagen, Galactine Rost nimmweisen

verfeinern u. in den heißen Zitronensaft

füllen, alles vermischen in die Roste u. ab-

geschöpfen form füllen u. auf dem feinen Roste

hängen.

Weinmilchfußgrise

Die wird wie die Lütkemilchfußgrise zubereitet.

Kartoffelkugeln IV

In einem Eßl. fett düstet man die vorbereiteten

Kartoffeln u. Kugelnkrüutern mit Zwiebeln

von Drogen, welche man wof in die fertige
Tigge gibt. Tigge anfüllen, Rohstoffe wof
Rosen lassen, zerstampfen, mit einem
Mischtaiglein binden u. über Ofenwurz u.
Ofenwurz od. Milch anrühren.

Reinigungsfingerring 4-5 Personen

250 g Mehl, 1 Pfund Zuck. Salz	13 s
2 Eier, mit 1 Pfund. Leinöl	26 s
etwas 1/2 l Milch	13 s
75-100 g Leinöl	12 s
	<u>64 s</u>

In eine Mischung aus gelbem Mehl gibt
man Salz, etwas Milch dann die Eier u. rührt
dann soviel Milch hinzu, bis man einen
glatten dünnen Teig hat. Diesen bringt man
in ein Gefäß in ein Gefäß u. brennt so einen
Reinigungsfingerring auf einem Ofen brennen. -

Anstatt die Eier gleich ganz in den Teig zu ge-
ben kann man ein Eiweiß u. Eigelb trennen
letzteres zu einem Pfund u. zuletzt in 2 od.
3 Abständen unter den Teig geben.

Wurpfindung.

2½ od 3 voggelwonnern	20 „
nur ½ l Milch	6 „
5 Eßl. Zucker	10 „
1 od 2 Einc, od 1 Mß. Louwölle	15 „
2 Eßl. Rosin	5 „
2 Eßl. Duffel (yagouat od. yamouflan)	5 „
nur 1 Zitron, ½ Anb. Zimt	3 „
	<hr/> 64 „

Brötfen in Hürfen pfunden mit Zucker
bestreuen u. mit heißen Milch übergießen
mit einem Zeller bestreuen u. weichen lassen,
alsdann fügen, die vorbestituten Duffel u.
Rosin, obgemerkten Zitronenpfeln u. Zimt
daneben mengen zuletzt den Hürfen Einc-
pfen hingut unterziehen, die Masse in die mit
gast bestreuen u. mit Wurmpfl bestreuen,
Pindingsform füllen, verkneten u. 1½ Min-
uten im Wasserbad kochen.

Wurpfindung.

Nach 4. Brötfen anzuwenden man etwa 200 g

End- u. Einfassungen u. bewirkt daraus einen
Pindring nach vorstehendem Rezept.

Gekeifte Holunderbienen.

1 kg Holunderbienen

3 Ebl. Waffens, also 6 Ebl. Zucker 12 Stk

1 Zuck. Krostoffalmfl $\frac{1}{13}$ "

Holunderbienen waschen, abgießen, mit
Waffens u. Zucker aufstellen, auf nicht zu
Hochem Feuer Rühr aufheben lassen mit
Mischzucker binden u. abkühlen lassen.

Rostauflösung.

Zusatz u. Zubereitung wie Rostpindling.
Die Stoffe sind jedoch nicht in die Pindling-
form, sondern in die mit sehr bestimmten
Auflösungsform gebracht und im Wasser
30-45 Min. aufgezogen.

Löffelpige.

Löffel statt Rost; im übrigen Zusatz u.
Zubereitung wie Rostpige.

Kartoffelgüdding (Polzig)

1 kg gekochte gewaschene Kartoffeln 6 $\frac{1}{2}$

80 g Fett, 3 große Eier 48 $\frac{1}{2}$

Salz nach Geschmack, etwas Kartoffelmehl

100 g gewaschener Körbe

16 $\frac{1}{2}$

70 $\frac{1}{2}$

Das Fett wird mit dem Eiweiß geschäumt
gewischt, die Kartoffeln u. die Körbe werden
eingeweicht. Zum Abfluß zieht man das
Eiweiß leicht vorsichtig u. schmeckt mit Salz
ab. Dann gibt man die Masse in eine gut
eingefettete u. mit Butter bestrichene
Güddingform u. läßt das Ganze eingoßen
1 $\frac{1}{2}$ im Wasserbad kochen. Vorher stellt man
das Güdding noch einige Min. in den Back-
ofen.

Tomatentürke.

Galle Gründtürke 10 $\frac{1}{2}$

1 Zwiebel (in Würfel geschnitten) 2 $\frac{1}{2}$

250 g Tomaten

20
32 $\frac{1}{2}$

Die vorbereiteten Tomaten im Wasser

von 1/2 Liter. Zwischen 1/2 Liter im fast
vollständig nach dem kochen, 1/2 Liter hinzufügen
u. kochen, 1/2 Liter mit dem einflussenden
komponenten aufstellen u. nach dem einfluss
mit 1/2 Liter abkühlen. Nach fast kann
man eine feingefüllte Dose einfüllen
kann verwenden.

Gelbes mit Korkstoffen.

(für 3-4 Personen)

1/2 - 1 kg Gelbes

1/2 - 1 kg Korkstoffen

Recht gut u. zubereit. wie oben u. Gelb-
wein. Man kann das Gemisch aber eine
oder zwei Tage zubereiten u. vor
dem Anrichten mit dem Korkstoffstempel
zusammenpressen.

Gelbes mit Rind- u. Affenfleisch.

In Rind- u. Affen gibt man ein ganzes
oder zwei kleine Korken, hält das
beim kochen u. fügt das Korkstoffstempel

Äggungsm. bei. Sobald das Weibchen fertig ist, gibt man etwas Salz u. das ymweisschen, laßt es klopfen flüssig sein. Dieses laßt man auf pfirsichsam seiner langsam wein sein, was zu je nach Alter des ymweisschen 1 - 3 Stunden notwendig sind.

Einige Rezepte.

Eine dunkle grüne Zinke wird mit Essig überzogen. In der Zinke ymweisschen Rezepten werden in Zinken geschnitten u. in diese Zinke gegeben.

flüssigkeits II

flüssigkeits werden ymweisschen u. mit dem selben Zinken die flüssigkeits I ymweisschen sind, was man u. in wenig saßem saß Rinz geben.

Goldwasser aus den Äggungsm. zu.

Potash, Lauge, Zink u. Zinken setzen, was man u. durch die flüssigkeits setzen.

Auf 750g Ginzang 500g Holz, ~~un~~engt Dinst
inwunders, gibt in Gläser wie Dinstöcke u. in
das es zu.

Seidenfäpfer.

Endopf für 4-6 Personen

120g Zucker, 1 Zinibel

$\frac{3}{4}$ kg Weißkraut

1 • Kartoffeln

1-2 Tnl. Holz

Reisfäden Ginzang: Reisfäden, Reisfäden,
Kraut, Liebstöckel, Rotkraut. Zucker in
Dinstöl schneiden einbreiten, Zinibeln
schneiden gelb köchen, das feingehackte
Weißkraut darin dinsten, Holz u. Wasser
beifügen 40 Min. kochen lassen, Kartoffel
neinsetz dazu geben, noch mal etwa 20 Min.
kochen, abgussuchen u. anrichten.

Reis im Seidenfäpfer

(für 6 Personen)

Wortfist ist man oben für!

375 g Reis

18 "

25 g Süssholz od. Monoglycerin

4 "

1 Pfund Holz

80 g Zucker

7 "

1000 g weisses Zitronepulver

oder 1/2 P. Vanillazucker

3 "

1/2 l Pfefferminz 1/2 l Milch

15 "

4 "

Der gewaschene Reis wird mit dem Pfeffer
auf dem Feuer eingekocht mit heissem Milch
eingesiebt, mit dem weissen Zitronenpulver
mischt, in eine Kiste eingepackte Auflaufform
gegeben, in mittelheissem Backofen
etwa 2 1/2 - 3 St. eingezogen u. in der Form
zu Tisch gegeben.

Reisbrat einzumachen.

Je 100 kg weisse Reisbratkörner werden von
den äusseren Schichten u. von dem Reiskorn
beis u. fein gesiebt.

Auf 500 kg Reisbrat (= 1 Ztr) rechnet man
500 g Salz. Einen gut eingewaschenen Reis

Händel od. Hinstoff legt man mit feinen
Kornblüthen ein, Hinstock Holz darauf, legt
eine Lege Korn ein, deckt die mit
einem Baumal fest ein, Hinstock wieder
etwas Holz u. dann wieder eine Lege
Korn ein, Baumal fest u. setzt fort bis
das Holz bei Wasser voll ist. Ist man das
Gefäßwerk fertig, so kann man zwischen
einem und Mischelwerk od. ein-
mal od. ein feingeflechtene Ölöl ge-
ben. Oben ein wird ein kleiner Ring u.
darauf ein in die Öffnung passende
Deckelung gelegt, welches mit einem
Baumal besetzt werden muß. Wenn
die einsetzende Geringe vorüber ist, so
nimmt man das Gefäß vorsichtig am
Rande weg, reinigt ein, Deckelung u.
ein u. deckt alles wieder gut zu. Diese
Reinigung muß vorgenommen werden.
so oft man Korn gewaschen hat über ein-
stund jede Woche einmal. Auf diese

Wurde Können auf weißer Rüben nimm
mußt werden; dinstellen werden vor
dem ~~ge~~baln geworfen u. gepöbelt.

Holunderfügg.

500 g Holunderkraut od. $\frac{1}{2}$ l Saft mit $\frac{1}{2}$ -
1 l Wasser kochen, füllen in einem
Treiben gepöbelten Apfel davon weiß
Rufen mit 1-2 Zol. Korkstoffmehl binden
u. mit gekochten Tannalfeiben an-
wischen.

Blumenrostfügg.

Blumenrost in roten teilen, dünnen, mit
Wasser anfüllen u. wenn es weiß ist, mit
Mehlmehl binden. In übrigen fische Gumm-
függ.

Wurde für 4 Personen

2 oder 3 kleine od. 1 großes Wurde
1-2 l Wasser, 1 Zol. Salz, 1 Mf. Mehl
1 Gl. Fett, 1 Zwiebel, etwas Pfeffer, 1-2

Esle Maff, wassfandern Ganswizen. Löstet vom
Dreink lösen, wassfand, in ein Korfandern Tsch
wassfand, den man etwas Dorken Briegsfügl
set, verbräuen, verpfütten mit einmang
Kortan Dorken überbräuen, laist ein-
Dreink, wassfand od. Dink die glaisfand-
fand Dorken. Ein gut, zwainbel. in. Maff
beraitet man ein gelbe Mafffand,
füllt mit der Gansfand ein, laist ein-
Korfand, gibt der Gansfand fang in. pfand od.

Ein Dork od. Dinkfandfand

Gandgrosen glaisfandfand wassfand pfand
verbräuen, laist ein Korfand, mit Dorken
Dink verbräuen, mit Dork, Dink in. Dink-
Dorken einmang, mit zwainbel pfand
beraitet in. in fand gut ein Dink Dink-
den beraitet geland.

Einmang Dork od. Dinkfandfand

Dorken ein die gelbe Dink zu beraitet. Od
Gansfand wassfand man set Dinkfand Dork

monin,

Gelbrodenn Leber.

Ebnung. Man nützt also erst nach dem
Leber, weil die Leber durch das Salz
leicht fest wird.

Gewöhnliche Weinblätter.

Die gelbrodenn Weinblätter mit Wein statt Wasser.

Red Kewer.

(für 4 Personen)

2 Röhren Kewer (etwa 1 kg) 16 "

1 Anl. Zinnober, 1-2 Eßl. Essig 2 "

1 Eßl. Fett, 1 Zwickel 4 "

1 Anl. Salz, etwa 1 Zwickel Wasser } 6 "

1 Apfel, je 1 Maß. Basilikum, Leber Kewer,)

Eßlöffel in. Anl.

Kewer putzen, waschen, feilen od. fein feilen
den mit Zinnober u. Essig einwaschen u.

zugesetzt, einige (Minuten) dinsten lassen
lassen. In feinem Fett Zwickel einwaschen

gelb werden lassen, Erweit in Holz dazu
geben, dinsten bis sich ein angenehmer
Geruch verbreitet hat, dann Wasser bei-
fügen u. Erweit noch werden lassen
(1 - 1½ Hinder) Ding vom Anrücken
reibt man den Apfel hinein, kühlt mit
1 Tael Mehl darüber u. läßt nochmals
Rinz einweichen. Alsdann abspülen
u. anrücken.

Leigwisch Erweit

Wen Rotkreut, jedoch eine halbe Dais-
kreutköpfen. Zerkne u. Apfel Röhren noch
reiben. Dann Essig fügt man noch beim
abspülen bei. Nicht gut zu verwenden
ist es besser sparsamkeit anzubringen.
Zum Rinz waschen man um
besten Leigwisch, Leigwisch, Rot-
manin u. Knoblauch.

Rosenthaler (für 4 Personen)

Einer 10 großen Rosenthaler

1 Tm. Salz, nuer 1/2 l Wasser
nuer 1/2 l f. n. Milch
mit 1 Tm. Butter

die Kartoffeln werden als Salz-Kartoffeln
wirdiger Rost, ~~gebräunt~~ v. Sinfenpflanz,
mit der feinen Milch vermischt u. süßlich
gepflanz. die besten kann man unter
den besten wissen v. etwas anbräunen
u. nach dem Anrichten darüber geben.

Bornillo Run

1 P. Vanilla zür Rux	5 "
4 pfne auf geförmte CBl. zür Rux	8 "
1-2 fira	12 "
1 CBl. Nörrungfl.	2 "
3 l Milch	5 "
	<hr/> 32 "

Zürück, Donnellazürück u. Cigall rüft
man heinrich, manzt zürück vor der
Kunst u. dem Langsam die Welt vor-
wärt u. bringt die Welt in der Hölle
diegenen Rufen zum Rufen, läßt sie

fruchtbar auszuwachsen, zieht man eine
Pflanze aus dem Boden. Läßt in einem Glas-
gefäß zu kochen.

Götterkorn

Man kochet in einem kleinen
Glasgefäß aus dem Boden. Läßt in einem Glas-
gefäß zu kochen. Man kann auch das
aus dem Boden, die Frucht ist, das
aus dem Boden ist. Man kochet in einem
kleinen Glasgefäß zu kochen.

Erbsen

35g Erbsen od. Bohnen	58
175g Zucker, 1 Ei od. 2 Eigelb	24 8
1/2 l Milch	3 "
1 P. Backpulver, etwa 500g Mehl	30 "
	62 "

Erbsen, Zucker u. Ei werden fein gemischt
mit; Mehl u. Milch abwechselnd hinzu-
gegeben. Backpulver vorher unter dem
Mehl von Mehl getrennt, gut vermischt

in. auf dem feuerbaren Tisch aufgewollt.
 Man kocht formlos, in. legt sie auf ein
 gefaltetes Blech in. brennt bei mäßigem Sitz

Man kochen. (35 Min. = gleich 225g)

2 Eier

100 g (Leute) Zucker 8 1/2

100 g Stübe od. Mandeln 28.

stark Zitronen 62 "

frisch mit Zucker stark 15 Min. rühren
 dann die Zitronen in. die gewaschenen Stübe
 vorerst mit 2 Eiern zu.

Rhein Gries mit ein mit weißer Pö
 eine halbe od. mit gut bestreut
 (gut) Blech setzen.

Stübe = od. Mandelbrot (1 St. ist in 10 Min. zu
 1/2 g.

250 g Zucker, 3 Eier 53 1/2

175 g griesmitzelter Mandeln od. Stübe 49 1/2

250 g Mehl, 100 g. Griesstark } 11 "

100 g. Zimt, 100 g. Zucker } 3 "

Übertrag 176

15 g feingewaschene Pomeranzenschalen ^{20 g} 116 g
 25 g Zitronat, etwas abgewaschen } ¹¹ 12
 Zitronenschale } 1273

Für mit Zucker etwa 10 Min. pförnung
 kühen, Dörren, Gewürze u. Mehl hinein
 kühen etwa fingerdick auf gut ge-
 fettetes Blech streichen u. in zierlich
 feinem Ofen etwa 25-30 Min. backen
 ist der Kuchen abgekühlt ist muß er
 mit feinem Mehl in feingewaschene
 Stücke geschnitten werden, welche man
 mit Zuckerglasur bestreicht.

Diskoloration des Kuchens.

500 g Honig, 250 g Zucker, 750 g Mehl 99 g
 125 g Diskoloration, 1 Tl. Backpulver 41 g
 125 g Dörren u. Mandeln, 125 g Zitronat 65 g
 1 Tl. Zimt, 100 g. Backpulver, 100 g. Backpulver 35 g
 ein geschnittener Tl. Zitronenschale
 Honig u. Zucker löst man in wasser
 flüssig werden u. gibt beiden etwas Salz

zerfällt zu dem Most mit dem Gewürzen.
 Die Nüsse werden vorher Reib zerhackt, der
 Zitronen in Würfel geschnitten. Zuletzt
 mischt man das Gipsflosspulver unter u.
 verarbeitet den Teig gut. Es wird mit
 auf ein leinwandgetrocknetes Leinwand Blatt
 gedrückt u. nach dem Trocknen mit Zin-
 nglasur bestrichen

Dieserolenden Rüstlein.

500g Honig, 250g Zinnox	66g
125g Nüsse v. Mandeln	35
125g Zitronen, 125g gewürbener Dieserolenden	90
1 Pfd Zimt, 1 Pfd. Altkorn	3
100 Pf. Gipsflosspulver oder 450g Most	33
Honig u. Zinnox feiß auflösen, oben mit Rosin. Auf dem fe kalten hinzufügen. zerhackte Nüsse u. Zitronen, sowie die übrigen Zutaten. Alles mit dem Most verarbeiten, den Teig 2 cm dick aus- rollen, kleine Rüstlein ausstatten u. diese	207

auf kocht gefalteten Blech bei mäßigem Hitze backen. nat. mit Pfeffer und Zucker für überziehen.

Ausgangsfarm I

500g Mehl, 1 Eßl. Butter od. Margarine	26
125g Zucker, 1 Glas Wein	20
1 Ei od 2 Eigelb, 1 Tsch. Backpulver	} 13
1 l. Wasser od. Milch.	

Ausgangsfarm II ergibt 120g ^{gutes}

500g Mehl	16
200g Zucker	
150g Butter od. Margarine	20
100g gewaschenen Nüssen	28
1 P. Vanillinzucker	5
	<u>91</u>

Mehl auf ein Backblech streuen, Nüsse in die Mitte werfen, alle übrigen Zutaten hinzugeben, gleich verkneten, den Teig 2 Hände weichen lassen, einrollen, einstreichen, backen. I nat. von dem Backen mit Ringen bestreuen u. mit Gewürzucker u. gewaschenen Nüssen be-

Küpfen Zinkoxidation Rottm und nach dem
Ranzig 1. RAB erfolgen

Vanillebrot (125 g GrünR)

1 Ei, 100 g ZinkR 20 d

1 RAB od. 1 R. Vanille 5 v

100 g Mehl 3 "

28 "

ZinkR, Ei in Vanille 20-30 Min. küpfen

Mehl vorsichtigerweise mit 2 Teil. Rottm

Görstfarn od. ein mit gut Aufkochen des

festen in. Rottm.

Leins Gafatinsan

(für fettige Gafatinsan)

1 kg Mehl 48 d

40 g Gafat 8 "

160 g ZinkR 13 "

2 Eier 24 "

2 Teil. Rottm

160 g Rottm od. Monogomine 21 "

oder 4 l Mehl 7 "

in abgemessener ZinkR od. 1 R. VanillezinkR

5 "

Alle Zerkleinungen von Arzneien, die gut
mit 1 od 2 Teil. Zucker eingewickelt od.
mit Milch eingewickelt u. mit noch ein wenig
Milch zusammen in die Mitte des Gesin-
des Masse eingewickelt. Dieser Knetung läßt
man etwa 1 W. mit einem Zing bedeckt, an
einem warmen Ort stehen. Dann wickelt
man die übrigen Zerkleinungen ein. pflegt
den Teig bis er sich von der Löffel u. Löffel löst
jetzt löst man den Teig voneinander an
einem warmen Ort 1 W. einlagern. Abends wird
er in zerkleinert warmen Ofen gegeben.
Wollt man den Teig noch dem Zerkleinern
geben, so muß man ihn vorher noch
noch einlagern lassen.

Zerkleinert (4 Teil)

200 g Zerkleinert / Gebe od. Löffel od. Zerkleinert
etwa 20 W. einlagern, Zerkleinert

2-3 Zerkleinert

1 Zerkleinert od 1 Zerkleinert Zerkleinert

1 Zwerinal, 1 Zinkfarn Knoblauch

1 Zerk. Holz; zur Linienfuge od. 1-2 Pf. Pfeffer

Die von einem Zwerinal Balsam in einem reinen
Gülpenfingst werden je nach Alter in. 2-3

17. ¹⁷ war Zopf zum Zerk. vorgef. Das Zerk.
je in einem gleich od. nach 1 ¹⁷ Zerk. gegeben

nach dem. 1 ¹⁷ war dem Amalgam nach dem die
Kontakthauswinkeln führungspunkten

Die Zwerinalwinkeln nach dem mit einem, 17.

Wass. zusammen im feinen Fett braun ge-
wässert. Diese Einbrunn löst man nach dem
mit der Zerk. vorgef., pflegt ab in.

wirkt an. Holz wird bei Gülpenfingst nach
nach dem Zerk. Zerk. beigefügt. Fobren =
in. Zerk. fuge wird, je nach je (abf. f. f. f.)
abf. f. f. f. od. in
Zerk. f. f. f.

Dyskolodencranen

Die Henillencranen; mit dem Henillencran
fügt man 60 g. gewaschenes Dyskolod od.
Dyskolodengrün od. 2-3 Epl. Kokoro
singu.

Spätzle (für 4 Personen)

500 g Mehl

1-2 Eier

1 Znl. Salz

1 1/2 - 2 Tassen Wasser

Salzwasser zum Abkochen, 1 Epl. Fett u.

1 Znl. Weizenmehl zum Abfeinern. Das
das Wasser zusetzen damit das man
nicht zuviel. Die Röhren Röhrendig
das man pflegt, bis es kochen weißt,
u. dann einige Zeit kochen läßt. Es
wird nimmt man einen Teil des Mehl
auf ein nasses Leinwand u. stellt mit ei-
nem nassen Wasser, daß man immer
weiter rührt, damit es dünn. Man

in Rostwands Vorhänge. Dabei ist ein
auf Rostwands und Rostwands, nimmt
man ein mit einem Rostwands Rostwands
Rostwands ist in Rostwands Rostwands
ab und Rostwands ist ist ist ist ist
fest zu Rostwands.

Training Room Report:

der Taubheit Kroneit wird, notwendig symmetrisch
- fien u. dann mit Zinnblech u. Kupfer
u. ein wenig Öl abgegriffen.

WNR = rel. Gewicht

In den Trüppaufschlägen kühlt man ein
kleines Lechtchen od. ein Stück Lecht, gibt
4 Loth Rosen od. 3 Loth Weis, etwas fein
geschnittener Schnittlauch, Petersilie u.
etw. 1 Eigelb hinzu. Unter Rühren vermischt
man 1-1½ l. Öl =, Klöß- od. Pfefferöl
Lechtchen vorhin ^{mit} geschnitten mit Gewürzen od.
vor in Öl geschnittene Lechtchen kann
auch in Wein ^{oder} Sekt od. in Essig mit dem

Einsamblauf gegenst. Art werden.

Grüßform Rührn (für 4 Personen)

250 g Wehl, 1 Tml. Salz

8-10 (große) gr. Zuck

1 Tml. Zinkn

etwa 1 Tasse Milch

mit 1 Ei od. 1 Tml. Öl

4-5 Eßl. Butter

Alle Zutaten zu einem ^{kleinen Pflaumkuchen} Teig anrühren

u. 1 Rührn neben dem Ofen zugegeben 1 Tasse

- Rührn u. weicher in feinem Guss backen.

Einsamblauf (für 4 Pers.)

60-80 gr. Zinkn

Rührn 4 l Rührn

gut 4 l Milch

1 Tml. Rührn

^{die Zucke}

Zinkn in der Pfanne rösten, mit Rührn

ablösen. Dann ^{der Zinkn aufgelöst ist} das Rührn Rührn

Milch fügen geben. ^{u. wenn die Rührn das Rührn} dann gibt man das Rührn

mit ^{unrührn} Rührn u. Rührn ^{u. Rührn} Rührn

Nimmt dann no Portulak ist, bringt man, zu
Lipf.

Dampfwindeln.

500 gr Mehl

20 gr Glycerin

1-2 Eßl. Zinkpulver

1 Pfund weiches Zinkpulver

1 Eßl. Fett

oder 1-1½ Tassen Milch

oder 2 Eßl. Fett od. Öl

oder 1 Tasse Wasser

1 Zentl. Salz.

Zubereitung des Zugs: Das Mehl, das Glycerin

und das weiche Zinkpulver bringt man

gleichmäßig in die Windeln u. läßt sie

nachher aufsteigen. In einem kleinen (Zug)

Gericht bringt man Fett, Wasser u. Salz

(od. Fett, Milch u. Zinkpulver) zum Kochen, setzt

die Dampfwindeln dicht aneinander

u. läßt sie 10-15 Min. in zugedrucktem Zug

(oder man kann sie auch in einem kleinen Gefäß

Refründeln

Die Bündeln werden auf ein Leinwand einogenstet
eingewickelt, auf eine Oberfläch mit Woll
od. Fett bestrichen u. in die heißen Öfen (Lohn
ofen) hinein gegeben.

Giltsch (für 4 Personen)

200 gr Rindfleisch

200 gr Schinkenfleisch

1 Pfl. Fett

1 Zwiebel, Salz u. andere Gewürze

2-3 Pfl. Öl

etwa 3 Teller Wasser

Essig nach Geschmack

Das vorbereitete Fleisch wird in Öl ge-
braten mit den Gewürzen bestrichen, im
Öl genommen u. dann in die heißen Fett ge-
geben, die Zwiebeln ebenfalls, sowie das
übrige Öl noch ebenfalls mit gegeben.
Wenn alles fertig ist, gießt man schnell das
heiße Wasser ein, kühlt das Fett sofort u. läßt

den fließt auf der Brise das Gredas nher 1 Hinde
pferd. Seine Umrisse pferdelt man die
Zurke mit Effig ab.

Kohl-Kartoffeln

(für 4 Personen)

8-10 große Kartoffeln werden gewaschen, ge-
schält, gewaschen, in gleich große Stücke
geschnitten in den Topf gegeben, 1 Tl. Salz darüber
gegeben, 10 Epl. Wasser (das ist etwas mehr
als 1 l) darüber gegeben, die Kartoffeln mit
Handen. Als für die Umrisse u. sobald sie
sind, die geschüttelt u. mit weniger ^{Handen} ~~Handen~~
nachgeköst um den Dattel zu öffnen. Auf
noch 20 Min. ~~Gröbnet~~ man durch Gießen, ob
sie noch sind. Sollte noch etwas Wasser im
Topf sein, so schüttelt man das alles ab u. was-
chen es zu Dingen ab. Zur Ke. Die Kartoffeln
nachdem noch geschüttelt in den offenen Topf
noch etwas einige Min. zum Kochen auf die
Bratpfanne gegeben. Auf dem Umrisse der

wenn sie mit Potropilin bestrichen.

Blinnen Koff (für 4 Personen)

1 Kopf Blinnen Koff

galle Opwindtünke

Blinnen Koff gützlich Schüttel austreten, Trink
pföden, wenn Ungazinsse zwaisse den Rötten
fist, ninge Zeit in Rottas Holzwaasser füllend,
nachdem, in einem 1/2 Rottas Holzwaasser
bringen u. nach Rottas (etwa 20 Min.) galle
Wasserswaizen mit der Blinnen Koffwaizen auf-
füllen, nach dem Rottas Koff mit Milch od.
Rottas wasserswaizen u. mit dem Blinnen-
Koff zusammen anrichten.

(Wsp) Ophelphorin

Eine Milch-Lösung von 2 Loth Ophelphorin
Koffenlöcher Milch u. 8 EL. Wasser zu trinken
tun sie pflegen, einen fertigen in Rottas
Ophelphorin von 1/2 - 3/4 kg Ophelphorin löfelnweise voran
trinken mit pflegen u. in Ophelphorin

Gepluisterman

Kann man Markungfl. od. nungewaschte Leinwand
od. Leinwand zugeben.

Kontoffelholz

nur 1 1/2 kg Kontoffeln (klein, gelblich)

1 1/2 l. Holz, in 1 l. Holz, Leinwand, Leinwand,
Kontoffeln, Leinwand in Leinwand.

nur 1/2 l. Kontoffeln, Leinwand od. Leinwand.

1-2 Zerkleinern (Zerkleinern od. in Leinwand od. =
Leinwand) od. Kontoffeln, Leinwand.

nur 3 l. Holz od. Zitronensaft

2-3 l. Öl od. Kontoffeln, Leinwand.

Wie in der Tabelle nachfolgende Kontoffeln nach dem
Vorgehen, in Leinwand Zerkleinern, mit
den übrigen Zitronen, um Leinwand Leinwand
Kontoffeln ist. nur eine Leinwand zum Leinwand
Zitronen Zerkleinern.

Leinwand (Zerkleinern)

Wie Leinwand mit einer Leinwand ist. 1-2 l. Holz
Kontoffeln, in Leinwand Leinwand Leinwand od. =
Kontoffeln, Zerkleinern ist. in Leinwand Leinwand od. =

bis die Masse fast ganz trocken. Mit einem Fein. Sieb
man kleine Stücke ab u. bringt sie mit kleiner
Glühbirne od. feuerigen Tüchern zu Tisch.

Wunderkraut.

Das Wunderkraut wird, wenn nötig (d. h. wenn es
schon feuerig) noch zerhackt, abgedampft mit nicht
zu viel Wasser aufgestellt u. in 2 Hände zer-
teilt. In 1 Hdl. gut köchelt man eine in Brühe zer-
schnittene Zwiebel gelblich u. schmeckt damit
das eingeweichte Kraut ab. - Dann man in dem
Wunderkraut 1 Hand Glühbirne zerhackt, zerbröckelt,
sich das Abkühlen.

Wunderkraut.

10 g Wunderkraut werden in kochendem Wasser
gekocht, von der Haut befreit, gekaut, zer-
hackt, mit kochendem Wasser zerhackt u. zer-
hackt. Das Wunderkraut wird in 2 Hände zer-
teilt. In 1 Hdl. gut köchelt man eine in Brühe zer-
schnittene Zwiebel gelblich u. schmeckt damit
das eingeweichte Kraut ab. - Dann man in dem
Wunderkraut 1 Hand Glühbirne zerhackt, zerbröckelt,
sich das Abkühlen.

Zwainbalpügg

1 großer Zwainbal (etwa 100 g) in Würfel od. Würfel schneiden, in gut leichtgelb dämpfen, Maß zugeben u. auf der Handspitze etwa 4 ml mitdämpfen. Im übrigen wie Enbalpügg. Beim Anrichten kann man gebröckelte Butterpfannkuchen mit auf den Tisch stellen.

Gewürzsalz

1-2 Gewürze; im übrigen wie Kondoffsalz.

Die gewürzten Gewürze werden zerhackt, in Würfel geschnitten u. unter dem Kochsauce von gewaschenem Kondoffsalz gemischt. Dieser gewaschenen Gewürzmischung wird dann ein Teelöffel gegeben u. mit dem Essig leicht verrührt dem Salat zugegeben.

Rohrübensalat (für 6 Personen)

1½ kg Rohrübren, weniger Salz wasser zum abkochen.
½ l mit Wasser verdünnen, abgekochten Essig
1 Tl. Salz, 1 Tl. Zucker,

6 Pfefferkörner, 6 Körner Koriander,

ein Rotweib, welche nicht so groß sein sollen, werden
geputzt: die Leichter werden dabei 2 cm oberhalb der
Rübe abgetrennt u. die Rüben samt den Ringelputzen
gemischt. Genauf stellt man sie mit Rohem
(Kaffee) Salzwaschen auf u. läßt sie langsam
veriegeln. Je nach der Größe u. Jahreszeit variiert
man 1-2 ~~W~~ Kochzeit. Wenn sie weich sind, noch
man gießt, indem man eine Rübe mit einem
Zug festschneidet, werden sie gepöbelt u. in 4 cm
dicke Scheiben geschnitten. Alsdann füllt man
die Rotweiben mit Zwiebelstücken u. den anderen
Gemüsen in eine Pfanne od. Ringelkuchentopf, gießt
den Essig darüber u. läßt sie gut zugedeckt
einige Tage stehen. Will man die Rüben länger
Zeit aufbewahren, so müssen sie von der
Flüssigkeit bedeckt sein. Ein Gefäß mit
einem Pergamentstreifen u. einem Stein wird
darauf gegeben. Auf eine Zunge nicht nur
wird derweilen die Rüben gelblich
gemacht.

12.2.39/mb.

Gelbwürbanforderl. für 6 Personen

1 kg Gelbwürben

zum Abkochen: $\frac{1}{2}$ - 1 l Wasser u. 1 Teel. Salz

zum Bratpf: etwa 3 Eßl. Fettig etwa 3 Eßl. Öl

1 Teel. zerriebene Zwiebel,

etwas Majoran Dörren

Kleine dünne Gelbwürben werden gewaschen,
dann nötig gelbröstet u. mit Wasser u. Salz
langsam weich gekocht. Je nach der Festigkeit
reicht man 1-2 St. Kochzeit. Sobald die Gult-
würben weich sind werden sie gepfeilt u. in
dünne Scheiben geschnitten. Darüber gibt man
die ausgekochenen Dörrenzotten u. kocht sie
noch 2 Minuten vorsichtig darüber zu kochen.
Die Schnittchen sollen schön ganz bleiben.

Kamillekuchen

$\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{3}{4}$ l Milch.

Zu übrigen Zutaten u. Zubereitung wie oben,
mehligen, bzw. Kamillekuchen. Die Eier können
auch 2 Teel. Öl statt nehmen.

Groß-Baumöl.

1 l. unraffiniertes Öl, nat. 1 R. Holz.
250 g Grob, 1 l. Öl. Butter od. Monoglycerin
4 l. Öl. Zink
2 l. Öl od 1 l. in 2 l. Öl. Öl
Zitronensäure 1 l. Öl. Öl. Öl.
Öl mit Butter in nat. als Holz zum Ausfüllen.
In die Rohstoffe Öl, Grob nimmst du
zu einem kleinen Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl.
Löffel. Inzwischen Zink in. Öl. Öl. Öl.
Öl, Zitronensäure dazu geben, unter den
Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl.
Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl.
in die eingesetzten Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl.
in mittelgroßen Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl.
Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl.

Öl. Öl. Öl.

Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl.
Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl.
Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl. Öl.

Rosin u. Vorweg noch 10 Min. im Leertopf
überbacken.

Veränderungen:

1. Vorweg unter die Ausflüsse: eine ob unter der
Pflanzungswurfs kann man aber 60g Rosin
u. Dillbutter mischen.
2. Unter die Ausflüsse kann man eine in
fein Blättern geschnittene Äpfel mischen.
3. In Ausflüsse kann man mit Monomelonen
füllen, indem man zuerst eine die Hälfte
der Masse in die Form bringt, etwa 2 Tassen
Monomelonen darauf stellt (darauf - nicht
zu viel von der Masse) u. dann den Rest der
Zwiebelsuppe einfüllt.
4. Eine mit dem Apfelblättern kann die Masse
langsam in die Form gegeben werden.

Frühlings

Einige Pfl. Frühlings u. die gleichen Mengen
Dresser miteinander vermischen; nat. zum
ersten kommen lassen u. mit 1 Pfl. und Dillbutter

muss rinnenartig eintren. Vorweg rinden zerhacken
kochen.

Boffmann

4 l. kochende Bohnenbrühe (40 g Bohnenbrühe)
4 l. Wasser, 4 l. Milch. Im übrigen wie Bo-
nnensuppe.

Süßklee.

Ein halbes Pfund wie zu dem Süßklee, wie
nicht zu rinden eingekocht, die man in
einem Gefäß mit 5 l. Wasser kocht. Das
Wasser besteht aus Wasser, Salz, Pfeffer, Ziegenmilch,
Zwiebeln, Knoblauch, Zitronensaft u.
anderem. Am Ende, Zwiebeln, Pfeffer, Salz u.
dem Wasser setzt man eine Zitrone, welche man
mit dem fertigen Klee vermischt.

Geistflorknechtchen.

3 l. koch. Milch, 1 l. Salz

150 g Geistflorknechtchen, etwas Butter

2 l. u. 1 l. u. 1 l. Milch

65g Zinkm., 2 Zitronensäure
Ein Gefäßflöckchen mit Lössen u. Salz in ein
Kochender Milch einrühren, 3 Min. kochen lassen
u. die Gefäßflöckchen mit dem dritten Teil der
Milch kalt aufstellen; sobald sie kochen, das
zweite Mittel u., wenn sie wieder kochen,
den Rest der kalten Milch, sowie Salz u.
Lössen dazu geben, worauf zum Kochen
kommen lassen u. dann abkühlen. Inzwischen
Eigall u. Zinkm. schmelzen lassen u. wie
beim Graßkraut weiterfahren. Es ge-
nügt jedoch 2 Th. Leinöl
Einzelnen Anwendungen wie beim
Graßkraut sind eine für möglich.

Ausflöckchen, gebrochen.

Ein Ausflöckchen (etwa 3 kg reinigend)

125g Zink, 1 Pf. Salz

Wassersindern einrühren etwa 100g Fett

2 Zwercher 1 Gelber

1 Zwercher kochen u. Lössenmilch u. Leinöl

1 Pf. Wergl od. Nussbaum.

Die obengenannte Aufstellung wird obengenannt
in. eingest. dann läßt man den Teller trocken
fürstet den Teller od. in das Glas zu setzen.
Dann wird das Glas eingest. in mit Salz
in. gemessen bestimt od. nimmten. In
nimm den Teller läßt man das Glas
nimm, gibt das Glas hinein, daß es
fest ist in. bestimt es mit zweier in. Gabel
wülberstehen in. läßt es unten fließigen
Leinwand mit dem ganzen gut 1-14 od.
bestimt. Dann wergl einseitig für 1 kg
auf 20-25 Min. bestimt. Dann den Teller
bestimt gibt man den Teller od. Wergl
bestimt in. dann der bestimt bestimt ist
gibt man das Wergl fügen. Der Leinwand wird
bestimt am besten bestimt, gemessen in. ein-
gest.

Aufpflanzung im vertikalen Leerkofen.

Das vertikale Züchtgefäß wird mit Leutner
od. Monogonim bepflanzt u. mit gleichmäßig
(etwa 1 cm breit) geschnittenen Zerkleisungen
belastet. Einige Zerkleisungen gibt man in
die Gießform, die nur mit Wasser über-
gossen wird. Man rechnet für einen großen
Leutner etwa 25 g Leutner u. 100-120 g Zerk.
Für 2 l Zerkleisungen wird in der
Gießform auf der unteren Seite rings-
herum Befestigung! 45 Min. $\frac{3}{4}$, 50 Min. $\frac{1}{4}$,
10 Min. %. Die angegebenen Befestigung
bezieht sich auf einen 1,2 = L W = 0,5 cm.

Monogonim Züchtung.

60 g Leutner od. Monogonim

3-4 Zerk. Zerkleis.

2 Liter 1 Pro. Zerk.

9 Zerk. Rund. Zerk.

1 geschnittener Zerk. Zerkleis.

etwa 375 g Zerk.

Lehrstuhl

zum Lehrstuhl: 2-3 Epl. Zirkel 1mal zum
Gegenüber des Zirkels sind zu Ende v.
Lehrstuhl ringsum. 2cm dick ansetzen,
anwenden v. mit gerader Ringform
(von 1cm 8cm Durchmesser u. 2cm Breite)
ansetzen u. zusammen in 1mal gut
gelbes Leinwand (Lehrstuhl 5 Min.) auf
den Leinwand in Zirkel u. Zirkel ansetzen.

Tafelarbeiten.

1 kg Rindfleisch vom besten Fleisch- u. Zirkel
nach 10 u. 10 Minuten Garen
1-2 Epl. Zirkel,
1 Epl. gut, 1 Zirkel
1 Z. Zirkel 1 Z. gelbes
nach 3 u. 10 Minuten
nach 10 u. 10 Minuten u. Zirkel
u. Zirkel Zirkel.
Zirkel nach 10, 10 Minuten, mit 10 u. 10 Minuten
Zirkel ansetzen, in Zirkel ansetzen, in

für den gut klingen, mit zweierlei, Dillwein =
in Gelbweibwurpfarbe baden, auf einem feinen
unverwundenen Löffel, mit feinem Messer auf-
füllen, sofort zünden und in etwa $\frac{3}{4}$ - 1 Std. kochen
lassen, wobei man das Glasfäß immer rührt.
Zum Dillwein nat. noch ein Maß Weintrauben ein-
weihen in. noch den Dillwein für den verbleibenden
Teil - Glasfäß in Dillwein pfunden, darauf
setzen, daß die Glasfäßstange eine Dillfäule
wird.

Grünkrautlinsen

Langzeitig. Paris in. vegetabilisch ist es von sehr
viel Geschmack, wenn man sie junge Grünkraut
kocht, diese kocht, mit einem feinen Löffel
abreißt in. auf das Kaffeemüßel stellt. Die Me-
schalen Grünkrautlinsen zu kochen mit kaltem
Wasser zu einem glatten Saft an in. läßt den
feinen unter feinsten Dillwein in die Glasfäß-
weisen, = u. gemischte, nierenförmig in. man
kocht die Linsen in kaltem Wasser ein.

alsdann löst man in etwa 15-20 Min. lang =
jeu finden.

Wasser-Rheum

40g Rindmarck, 1 Ei, 40-50g Weizenmehl, 1 pr.
Salz, etwas Pepsin, Weizenbrot u. andere
Zutaten. Marck aus dem Kuchel lösen, mit Wasser
jeu mischen od. an der Handspitze mischen,
gibt man mit den übrigen Zutaten zusammen,
mit großer Menge formen u. in der
fertigen Tasse finden lassen bis sie oben
schwimmen. (Zuletzt Pepsin formen u. in
die Tasse geben.)

Tafelweinwein Wein

1 kg Tafelweinwein,

1 pr. gutt. nat. & l. Wasser, Salz, 1 pr. Weizen,
3-4 pr. Rind. Weizen od. Weizenmehl od. je nach
Weizen. die Tafelweinwein werden gemischt,
dann nötig zubereitet. Aus 1 pr. gutt., Weizen,
2 pr. Pfeffer u. dem nötigen Wasser mischt man
ein Weizen u. dann kocht man die Tafelweinwein

neinzeln stückweise, schneidet sie in 2 finger-
lange stücke, welche sie auf der rücke 1-2
mal durchlöchernd aufgeschnitten werden u. legt
sie in das eisenzugbanden zu verpacken,
in das verpackte eisenzeug, alsdann
nehmen sie ein schüssel u. gelbes zinn-
miter.

Panier zu korb- u. eisenzugbanden.

Großgroße glatte stücke werden ein igu-
nählich verpackt mit dach u. gewürzen
eingewickelt zuerst in weißes u. sind dann
in dach gewickelt u. ein die dachstücken
in ein schüssel gut gewickelt. Auf dachstücken nehmen
sie (d) auf dem dach mit zinn-
stücken belad.

Zinnstücken.

2 Zinnstücken

10 gr. zinn

1 li

Zweibourer weiben. Fingelb is. Zinkes pfennig
weisen is. das zweibourer mit dem streifen firschen
laist in den wunden. Allet in eine vündigbüttel
dorff od. kleinen Rindungsforn füllan is. in das
forn 1 - 2 Rd. vñf das Landfirta Rofen.

Gewißer Apfel Rinken

Für fastliche Gelegenheiten

4 Firs, 250 g Zinkes, 250 g Mehl,
etwas 1 kg Apfel.

Äpfel waschen, schälen, halbieren od. vierteln
Kernsamt entfernen, auf gewindeten Firta ein-
reiben is. mit etwas Zinkes überstreuen -
Firs is. Zinkes 1 Rd. pfennig weisen, Mehl
davorin haben etwas Honig = od. Zitronen-
saft. Das ganze in den fertigen Teig in
eine Tasse gut mit Fett bestreuen is. mit Mehl
bestreute Firta füllan, Äpfeln mit der
gewindeten Firta nach oben, darauf setzen;
Einsen in ein feines Gitzu etwa 1 Rd. backen.
Vor dem backen mit feinem Zinkes bestreuen

Großwurmpillen.

Ein Kanne rein die Gießpfeifenpillen zubereiten
hat man. Die Großwurmpillen müssen jedoch nicht
eingemacht werden. Man mischt mit jedem
Zoll der Pille 1 Pfl. Großwurp. in eine halbe Löffel;
— Man kann aber auch die Großwurp. in
die Löffel mit Wasser in gut und in
in der Misch von Wasser als Trinken in die
Pillen geben in. mischt mit Wasser lassen.
Dagegen in nach der Großwurp. 1 - 1 1/2 Ml.

Äpfelwurmpillen.

Etwa 500 g Äpfel werden gewaschen, ge-
schält in kleine Stücke geschnitten in.
unter einem Pfund in Wasser gewaschen.
Diese sind sofort zu essen od. kleinen
Pfunden geben, nachher man davon
mit Zucker bestreut.

Diese einsetzen. Wenn mit Rest, unter Wasser.
Dagegen: 1,2 = KW von 40-50 Min. 2/3 5-10 Min.
%.

(Grußkrautpflanz)

Grußkrautpflanz.

200g Grußkraut

1-2 Eßl. Butter

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l Milch

1 Rostbr. Salz

1-2 Litr., 100g Zucker

(mit $\frac{1}{2}$ Litr. feinem Rostbr.)

Ein gutes Grußkraut in Butter anbraten
u. mit der Milch anrühren. Eigelb u. Zucker
hineinrühren. Eigelb u. mit Rostbr. anrühren
mischen; das Ganze mit dem Grußkraut anrühren
u. in der Dampfform oder $\frac{1}{2}$ H. von Rostbr.

Linolein

250g geschmolzenes Öl

$\frac{1}{2}$ l Wasser

1 Liter Zitronen- od. Apfelessig od. 1 Liter
Zitronen.

Etwa 12 H. vor der Zitronen- od. Apfel-

Acht geschossen u. mit der ungeschwundenen
Doppelsonnenz eingeworfen. Geistes Einwurf
Kann man noch das 12 = Hühnerzahn Einwurf
zeit lassen; ist es nicht möglich, so wird es
5 - 10 Min. od. wenn das nicht reicht, noch mit
Tausend Kugeln auf schweben lassen verweist,
indem man vorher die Geschwindigkeit bestimmt
Dann man will kann man die Finken mit
2 Teil. Abkühlung binden. Wenn einwirkten
schneidet man mit Zinkpulver.

Mineralkalium mit Äpfeln

für 4 Personen.

250g Mineralkalium, 2 kg Äpfel, 10 g Zinkpulver,
4 - 6 Pfl. Salz, 2 Pfl. androgynen Grapenöl, 2 Pfl.
gewaschene Potasche, 1 Teil. Öl.
Das gewaschene Mineralkalium u. die geschälten,
gewaschenen (Kartoffeln) Äpfel werden zuerst
mit der ungeschwundenen Zinkpulver vermengt
u. zündet.

Wannentstichzucker

Gelbe Grundzucker

1 Liter Wannentstich

1 " Zucker v. Loo

1 Piste Zucker i. nat. Salz

günstig Wannentstich i. dem Looz v. Looz mit dem

Gelbe Grundzucker mit ~~Wannentstich~~ od. ~~Wannentstich~~ v. Looz
füllen, das ymmer (Wannentstich i. Zucker) oben ab
waschen zu Reizen, furchen, Ranz v. Looz lassen
i. v. Looz.

Wannentstichzucker

5 Liter

5 Liter Wannentstich

die v. Looz v. Looz v. Looz

300 g Zucker

250 g Wannentstich

die Looz v. Looz mit dem Wannentstich 3 Liter
v. Looz v. Looz mit dem Zucker 2 Liter
günstig. Looz gibt man die Looz v. Looz

in der gekühlte Masse in zu gleichen Zeit
an einem feinen Sieb abgießen, füllt die Masse
in eine gut gekühlte Form (Kartoffelform
26 cm Durchmesser in. backt sie in mit Wasser
gefüllte 1 W.

Finanzglasur

125 g Puderzucker

2 Einniß,

der Einniß wird mit dem feinen,
gekühlten Puderzucker in einer
Porzellan- od. Glaspfanne 2 Mal
stetig gerührt u. gleichmäßig
über der Gebäck verteilt.

Dokolondenglasur

Unter den Honigzucker mischt man
1-2 Epl. Eukow. Im übrigen wie
Maffeglasur.

Minimale Zutaten
10 kg Zutaten 1 l. Essig 2 kg Zucker
gekocht zuver

Leinwandstich

20

Leinwandstich

2-3 Liter, $\frac{1}{2}$ to Zitrone, 300g Mehl
125g Glycerin $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille-
zucker, 1 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver,
 $\frac{1}{4}$ l Milch mit Wasser. Alles gut mischen
einfach Backen für die Creme, Vanille-
zucker, Vanilleschokolade, Leinwand
mit Zitrone schmelzen.

200g Mehl

Vanilleschokolade

2 $\frac{1}{2}$ Vanilleschokolade
3-4 l. Zitrone

in Zitrone 2-3 Liter
mit 2 Pck. kaltem Wasser
aufkochen.

180g Zitrone in 120g geschmolz.
Vanilleschokolade in 2 Zitronen
pressen
Zitb.

1 Liter mit Vanilleschokolade
mischen

Pfabonbröckchen in kleinen Stücke
 schneiden und Zucker Ritz andrücken
 in kaltem Wasser, den Zucker
 einpfügen mit Zucker in Zitronen
 Pfabon Ritz runderform in der Munde
 untermischen in geschloß in Gieß
 von dem Gieß mit dem Fingerbren
 unterteilen darauf den Pfabon
 Honig in den übrigen groß
 darüber in mittelfitz zu
 pfören geben backen

Milchlieferungsgenossenschaft
 — Urexweiler —
 eingetragene Genossenschaft
 mit beschränkter Haftpflicht.

Amerikaner
 7 Pfd Butter, 1/2 Zucker
 3 Eier 1 1/2 Pfd Mehl
 1 1/2 P. Backpulver
 Buttergeschm. Milch
 nach Bedarf

Alfred

Höyden

Vanillestange

1 1/2 Pfd Mehl	150-200 gr. Butter, 100 gr.
1 1/4 " Zucker	Zucker, 100 gr. Mandeln
1/2 " Mandelkern	1/2 Pfd Mehl Puderzucker
4-5. Eigelb	1 P. Vanille z. Bestäuben
2. Pfd Zucker	Mirbe feig, Rollen formen
1. " Mandeln	Zucker z. Bestäuben
1 1/2 " Z. Mehl	10 bis 12 Min. backen. bestäuben.

Trizysbär.

ü ü ü

Zutaten: $\frac{1}{4}$ pfl. ~~Wass~~ $\frac{1}{2}$ pfl. Zucker 2. Eier 1. p. Vanille

Trizysbär.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ pfl. Lutter.

$\frac{3}{4}$ pfl. Zucker

2. Eier.

1. p. Vanille.

1. p. Backpulver.

$1\frac{1}{2}$ p. Mehl.

$\frac{1}{2}$ Tasse Milch.

Obst Lutter

Gefüllter K.

Zutaten 1 pfl. Labkuchen ~~Gerz~~ $\frac{1}{2}$ pfl. Zucker.

2 Eier 1. Eßlöffel Zimmt.

1. Whipped Cream und Obst.

1. Eßlöffel Obst und Lutter.

1. Tasse Rahm. Mehl nach Bedarf.

Anisbäckchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ pfl. Zucker $\frac{1}{2}$ pfl. Mehl.

2. Eier 1. pfl. Anis.

2. Tasse Mehl.

auf den Lutter.

8 Bäckchen
von
Anis.

Leitensgubä R.

Zutaten:

2 60. Rüstern,

3 Lins
1 Pfd Zucker

1 Pfl. Zimmt

1 Mpf. Melkern

60gr Zitronenöl.

--- 60gr Anisöl

3 Pfd gemischtem Rüßel od. Mandeln

1 Pfd Mehl.

1. Speitzgubä R.

Zutaten:

1 1/2 Pfd Mehl.

1 Pfd Rüstern

1 1/2 Pfd Zucker

4 Lins

3 Pfd Mehl

3 Pfd. Mandeln

2 Pfd. Vanillenzucker

2. Speitzgubä R.

Zut: 2 Pfd Mehl

1/2 Pfd. gemisch.

1 1/4 " Zucker

4 Lins

1/4 P. Mehl

1/2 fl. Mandeln

Anisöl.

Leinwandseife

Zutaten. $\frac{3}{4}$ lb. Malt. $\frac{1}{2}$ Päckchen Glycerin
 $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker 2-3 Eier 1. Päckchen Vanille
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Leinwandseife. Zubereitung
1. Tasse Milch. Glycerin. $\frac{1}{4}$ Löffel $\frac{1}{4}$ Mehl.
Zucker. 1. Päckchen Vanillezucker. ~~$\frac{1}{2}$ Tasse~~
~~Vanille~~ $\frac{1}{4}$ Löffel.

Glycerin Päckchen für Kinder

Zutaten.

2 Eier 2 Eßlöffel Wasser
100 gr. Zucker.
1. Päckchen Vanillezucker.
75 gr. Weizenmehl.
50 gr. Glycerin.

Zubereitung. Man schlägt das Eiweiß mit dem
Wasser schaumig und gibt nach und nach $\frac{2}{3}$
des Zuckers mit dem Vanillezucker dazu.
Dann schlägt man so lange, bis eine kreis-
förmige Masse entstanden ist. Das Eiweiß nimmt

zu streifen Kissen gepflügen. Dann gibt man
unter ständigen Umlagen nach u. nach den Kopf
des Zirkels dazu das Kissen muß so fest sein
daß ein Kissen mit einem Messer aufhören
bleibt. es wird auf den Fingerring gegeben
darüber das mit dem „Güßlin“ garnierte Netz
gesetzt. Man zieht alles vorsichtig unter
den Fingerring. Mit zwei Fingerringen setzt
man kleine Fingerringe auf ein gest.
tats. Lackblatt und lackt sie goldgelb.

Lackzeit 10-15 Minuten.

Glase 35 Stück.

Besetzung

Zut: 2 to Lutter, 2 to Zirkel 4-6 für
1 P. Güßlin 2 to Netz des abgewaschen
Tisch u. den Kopf eines Zitronen 1 gl.
Zirkel 2 2. Netz 1 P. Lackzirkel
1 Stück Boden.

Einsam. mit Salzig. Einsam, Zimmt
Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd Zucker, 2 Einn, 1 Pfd Mehl
1 P. Butter, 1 Ehl, gupf. 1 P. Milch

Kartoffelkuchchen.

Zutaten $\frac{1}{2}$ Pfd Zucker 1 Pfd gekochte
gestülpte u durchgetriebene
Kartoffel 3 Eigelb das Meis zu Schnee
geschlagen $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanill u
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver werden
durcheinander gemengt, zusetzt
den Schnee darunter gerührt
mit einem Teelöffel abgestochen
u. in heisem Fett gebacken.

Zimmlaubkuch.

Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd Fett, 4 Einn, 2 P. Zimmt Mehl u
Leudarf. $\frac{1}{2}$ Pfd Zucker.

Zimmlaub
Zut.: 3 Einn, 1 Pfd Zucker, 1 Pfd Mehl
gupf. u. zusetzen in warm Milch.

Rüfen Krone.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ so Butter, $\frac{3}{4}$ so Zinkas,
4-6 Eier, 1 R. Gipsin, $\frac{1}{2}$ so Mehl,
die abgemessenen Tische und von
dort immer Zitronen, 1 gl. Rüfen,
 $\frac{1}{2}$ l. Milch, 1 R. Backpulver
1 Stunde backen.

Formen

Zut. 100 g Butter
200 g Zinkas
2 Eier
 $\frac{1}{2}$ R. vanilleyig Zinkas
2 gl. Rüfen
1 R. Mehl
1 R. Backpulver

Eikrem | 2 Eier
1 Tasse Zucker 1 R.
Wasser $\frac{1}{2}$ R. Mehl
Wasser Zucker u. Eier
werden kalt aufgestellt
u. bis z. Kochen gerührt
kalt werden lassen
u. unter die schaumige
Butter gerührt.

Backpulver Rüfen.

für (2 kleine Formen)

Zeit: $\frac{1}{2}$ no Lutter, $\frac{1}{2}$ no Zirkus, 4 Lirr, 1 P. Mouilloz.

1 P. Bougrelane 1 co Muff. 2 P. Muff.

~~1 $\frac{1}{2}$ Zirkus 1 $\frac{1}{2}$ Muff 9 Lirr~~

Amisplöbzen.

Zeit: 1 $\frac{1}{2}$ co Zirkus, 1 $\frac{1}{2}$ co Muff, 9 Lirr

Zirkus: Zirkus u. Lirr $\frac{1}{2}$ P. Muff.

Dann die übrigen Zirkus fangen
geben.

Grind. Ruffen.

1. Pfl. Grind

1. " Zirkus

2- Tuffen Muff

Grind Zirkus u.

Muff werden
angefangen u. über
Muff fangen lassen.

Dann merkt man 1 Pfl. Muff mit
2. Pfl. Zirkus. Zirkus dann
genommen. Tuff u. Tuffe
Zirkus fangen lassen.

$\frac{1}{4}$ Lutter

2-3 Lirr.

$\frac{1}{4}$ Zirkus

1 Pfl. 7. Muff

1-1 $\frac{1}{2}$ Muff

1. P. Zirkus dann streich Muff

Leinwandzug.

15 l. Weisses
Mehl
1 pfl. Zucker.
Gegens blasse

30 Weissbrotkorn 1 Munde Korn.
2 pfl. Gese Leinwand die Gese fein.

Lebküchlingzug.

Zeit: 2 1/2 pfl. Mehl
3 Einn)
3/4 pfl. Zucker
1 pfl. Honig
1/2 pfl. Milch
Lebküchlingmehl
2 Einn. Nektar.

Gelbe gestrichelte Ringlein.

Zeit: 500 gr Mehl, 500 gr. Rote gestrichelte
Kartoffeln, 125 gr Zucker, 1 Ei gelblich
Zucker, 50 gr Gese. Nektar Milch
Zubereitung Mehl in Töpfel fein
mit Kartoffeln mischen, in der Mitte

mit der ungekühlten Gase einen kleinen
Portug. machen, gut kochen. Den Teig
mit den andern Zutaten gut vermischen,
bräun, Bräunlein formen, gut kochen
sollen braun werden mit gut bepinseln
in Zucker od. Zimmt wachen.

Trüffenzugl.

1 1/2 Pfund 1/2 Liter Pfefferkörner 1/2 Liter Pfeffer
20 Pf Pfeffer.

Pfefferkuchen.

Zut: Teig 150 gr Weizenmehl

1 1/2 Pfund (1/2 Liter) Butter

65 gr Zucker

1 Eiweiß

1 Pfund Milch

65 gr Butter (Weizenmehl)

Back: 7,50 gr. Ofen, 1 R. Pfefferkörner

60 gr. Zucker, 3 gr (1 1/2 Pfund) Butter

2 Eiweiß, 200 gr Zucker, 1/2 Pfund Zucker

1 - 1/2 l Milch, 3 Pfund Butter

Förmigjau!

Zut: 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 1 Pfd. Honig
 $\frac{1}{2}$ Tasse Milch. stark geschmeckt.
Honig nach Bedarf Zierornung. Eier
Zucker, Butter schmelzen lassen.

Kartoffelförmigjau

$1\frac{1}{2}$ Pfd Kartoffel gekocht
und durchgedrückt 1 Pfd. Mehl
1-2 Eier 1 Pfd. Pudding
1 Lorbeeröl 1 Tasse Milch
200 gr. Zucker.

Honeygebäck

150-180 gr. Butter
2 Eier $\frac{3}{4}$ Pfd Zucker
1 Lorbeeröl
1 Pfd. Mehl
1 Tasse Milch
 $\frac{1}{4}$ Pfd Butter
1 Lorbeeröl

Razugt n. Frau Kiefer
H. Mündel

Elmingslöcher

1. 10 Lutter

1. 10 Zücker

8 Linn Linnipf zu Linn
Tast nicht Zücker

Mundel Run

Mundel Linnipf zu Linn

Mundel Linn

In 8 Linnipf zu Linn Linn
4 pft Zücker mit 4 pft Mundel

Geflügelbratenfleisch.

250 gr Geflügelbratenfleisch mit 1/2 Pf
Löffel Salz gemischt in 100 gr
Zucker zerreiben. etwas Mehl
zu einem dünnen Teig ausbreiten
mit 1 Löffel Backpulver
mit gelbem Pfeffer mischen

1 Ei. Das Teig wird mit einem
Löffel, zu kleinen Häufchen
auf ein gefettetes Blech gegeben
Backzeit 20 Minuten bei 180°C
gute Nacht

Tischwein:

200 gms. Löffel

300 " Zucker

1 Ei

1 kleine Tasse.

Muffin für 2 Personen

1. kleine Löffel

2. Löffel Zucker.

1. mit Zucker und etwas Wein

Mischung Zucker.

Löffel.

Zucker. 6. Löffel

400 gms. Zucker

1. kleine Tasse

1. kleine Löffel

6. Löffel Zucker.

1. kleine Tasse.

Mischung

30-40 Minuten Zucker

3. Löffel

3-4 Löffel Zucker.

100 gms. Zucker. 100 gms. Zucker

1. kleine Tasse.

Löffel.

Klein. Mischung
30-40 Minuten.

Sabkifur.

18. 11. 44.

1. lb. Gering 1 1/2 lb. Zuckers. 3. Lins.

1. Tasse Milch, 3. lb. Mehl 3. p. Linszucker.

1/2 Tasse Pfeffer. Nahrung.

Gering warhaken. Zucker u. Lins. fingen
Sind gut gemischt. Dann die Milch
auf u. auf. Mehl mit Linszucker. Gering.
Geringer Pfeffer in Milch. Zucker. Zucker.
Dann fingen. Zucker.

Sabkifur in Milch. Geringer.

1. lb. Gering

1. lb. Zucker

1/4. " Lins

1. Tasse Mehl. Mehl bis es fertig ist.

Gering.

Sind eine Gering. Mehl in
faktum 2. Lins. Gering. u.

20. Gering. Geringer Pfeffer. Gering.

Bezogte von der Mehl.

18. 11. 44.

Sabkifur.

Bezogte von der Mehl.

1. lb. Gering 3/4. lb. Zucker. 3. Lins. 1. Mehl

Lins 2 1/2 lb. Mehl. Sabkifur. Gering.

1. Tasse Mehl. Mehl bis es fertig ist.

2. Tasse Mehl. Mehl. Gering. Zucker u. Lins.
in Lins. Gering. Mehl. Dann der Mehl.

Präparat.

Zut.: 100 gr Butter
200 gr Zucker
20 gr Bohnenkaffee
1 Ei gelb
1 P. Monolamin
 $\frac{1}{4}$ pfd Kakao

Zubereit. Butter verlaufen, Zucker hinzugeben
Bohnenkaffee fein mahlen, dann die
übrigen Zutaten zu geben. Zuletzt
den Monolamin bis der Teig sich
formen läßt.

Rezept zur Prüfung.

$\frac{1}{2}$ pfd Zucker wird mit kochendem Wasser und
1 pfd Monolamin aufgelöst. Als dann
nehmen die zur Prüfung in die flüssige Masse
gelöst unter Umrühren sobald sie schön
gelb geworden sind mit dem Wasser
löfchel herausgenommen und in
kocht gelöst. Dieser Test ist sehr gut.

Kann man auch Salzig kochen
 sein, so kocht man bis das Guss
 voll ist legt dann einen kleinen Zulauf
 beginn darüber und wieder Salzig
 und bindet das Guss zu. Der dann
 zubereitet man die flüssige
 man Ofen und löst ein kochendes
 dann auf und stellt dieselbe kalt auf
 die Zuckerglas.



Geizige Zuckerglas, mit Essig eingemacht.
 Auf 5 lb zuckerglas 1 lb zucker, Essig nach Belieben
 zucker und Essig nach Belieben. Dann **Geiz**
 das gelbe 3x mehr zu sehen.

1/2 lb Geiz 1 lb Zucker 4. Geiz 1 1/2 lb
 2 1/2 p. Geiz gelbes Zuckerglas. Geiz.
 Geiz nach Belieben. 100 Gramm. Geiz.

Der Geiz v. Geiz. Geiz.

Hindenburg Kuchen

$\frac{1}{2}$ Tafel Rahm

100 gr Zucker 1 Ei

50 gr Kakaopulver oder Kakao

1 Päckchen Backp.

Apfelkuchen

$\frac{1}{4}$ Pf Butter 3 Eigelb

200 gr Zucker

$\frac{3}{4}$ Pf Apfel 1 Päckchen Backp.

$\frac{1}{2}$ Tasse Milch

Limons zu Tischnummer

Berg.

Zut.: 200 gr Zucker, $\frac{1}{2}$ Rst. Fett.

1 Rst. Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ R. Milch

1 R. Backpulver, Vanillezucker

100 gr Margarine, $\frac{1}{2}$ R. Pudding $\frac{3}{4}$ R.

Milch. 4 Epl. Zucker mit Milch gekocht.

Ganz.

Zut.: 200 gr. Zucker, 3. Eier u. 4 Epl. Mehl
400 gr. Mehl. 1 Pack. Backpulver. $\frac{3}{4}$ R. Fett.

~~Backpulver~~ Gieß. 1 Tasse Milch 4 Epl. Zucker

1. Teil des Puddings $\frac{1}{4}$. Bei der Pflanzung
wird in den Boden des Pflanzens
Pflanzens. Und Pflanzens. Und Pflanzens
Bei der

Zirkelholz 1. 100 1/2 Hering 2 100 Zirkelholz 8 Lins 100
 Zirkelholz 100 1/2 Hering 1 1/2 Hering 100
 34 4 Hering 100 1/2 Hering 3 100 1/2 Hering 2 1/2 Hering 100

Zurück zum Prinzip gilt folgende Sache die aus dem
Zusammenhang der Dinge. Prinzip ist nur ein
Prinzip auszuwählen in der Natur. Prinzip
Prinzip ist nur ein Prinzip mit Prinzip. Prinzip
Zurück zum Prinzip 1/2 ist Prinzip. Prinzip.

Springform der in Zugel. Künz. Anne

400 gr. Malt
400 " Zink
6 " Dist.
1 " Laktose
1. " Zitronen.

Ein Zü. b.

4 Mueller's Pin Wing
1 lb. Merganser
1 lb. Merg.
1 lb. Zink
50 gr. Zinkpul

Murphy's Law

1 1/2 lb Muff
 3/4 " Zucker
 1/2 " Margarine
 4-5 Eier
 2 Päckchen Backpulver
 1 " Vanille
 1 1/2 Tassen Mehl

Leuchzind 1. Rinde
mitte

Apfelkuchen

$\frac{1}{4}$ Mehl 200 gr Zucker 2 Eier

$\frac{3}{4}$ pfd Mehl $\frac{3}{4}$ Backpulver

Teigt und Fülle mit Zitrus

100 gr Pomeranzen 1 Pf Apfel

dünne Zitrusen pfeifen.

1 Hühnerbrot

Magenbrot.

Zutaten. $\frac{3}{4}$ pfd Zucker $\frac{1}{2}$ Honig

4 Eier $1\frac{1}{2}$ " Mehl. 1 Päck

Backpulver 1 Päck Backpulver

Honig wird auf dem Ofen erwärmt

lassen. Dann das gerollte Teig gebackt

ist. wird es in Stücke geschnitten
und in Schokolade glasur gesüßt.

~~4 1/2 Liter Wasser 1 Liter Milch 1 Liter
1 Liter Milch 1 Liter Milch 1 Liter Milch~~

Ausgaben für Monat Febr.

Licht u. Wasser

Zeitung u. Radio gebühren

Krankenkasse

Lebensmittel

Enchenboden für 2 Kuchen / Woche

400 gr Mehl, 4 Eier 300 gr Zucker 1 R. Backpulver
Eigelb mit Wasser $\frac{1}{2}$ Tasse schaumig rühren
Eiweiß zu Schnee schlagen Mehl mit Back-
pulver vorsichtig untermengen

Käsekräuter

Senf, 750 g Quark 1 Pack Topfen Sahne
Vanille Gusspulver 60 gr Glycerin 2 Eigelb
200 gr Zucker $\frac{1}{2}$ Schokolade Lorbeer Zitronen
 $\frac{1}{2}$ l Milch 50 - 75 gr Rosinen 2 Eiweiß

Li Rör.

nützliche grüne Rübsen läßt man
vom Morgen in der warmen Stube.
Dann wird es abgekocht und in
Tief. Auf ein Lt. Wasser $\frac{1}{2}$ Pf zurück
mit 5 ganze Malkorn dazu ganz
zersetzt. Alles wird zusammen gekocht.
gut abkühlen und durchsieben
dann guter Brantwein fertig

Häuserger

Werner.

Werner

Werner.

Kronen- od. Zwillingkopf

Kro. = Kronen Kopf; Z. = Zwillingkopf

Zwillingpöndling (Kr.)

2 Zwillingpöndlinge

10 g Zink

1 l

Zwillinge reiben; feigelt u. Zink in Pflanzung
mit dem Zinkpulver mit dem Pflanzung
einführen leicht in den Zinkpulver. Alles in einem
mit Zinkpulver gefüllten od. kleinen Pöndlingform
füllen u. in Wasserbad $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Std. auf dem Zink-
pulver reifen.

Gelbwürben (Kr.) u. Z.

20 g gereinigtes Gelbwürben werden in einem $\frac{1}{2}$ l
Pflanzung gefülltem Wasser reifgeköpft u. dann
mit dem Zinkpulver gefüllt. — Um 15 g Zinkpulver
u. 10 g Zinkpulver zu einem feinen Zinkpulver,
gibt etwas Zinkpulver u. dann ein Zink-
pulver gefülltes Gelbwürben dazu u. läßt nochmal
aufreife.

Erdstoffeinfluß (Er.)

6 Pfl. Erdstoffboden gibt man zuerst (am
vord. (Pflanz) Tag) in. dann den Pflanz
Pflanz, füllt die Masse in ein feines Pflanz
Gewebe u. zieht sie in den Boden 20-30 Min.
auf.

Apfelwasser (Er.) für feine Rinde

2 unversch. Äpfel werden von Schale u. Kern
befreit, in kleine Stücke od. Schnitzwerk ge-
schnitten u. mit feinem Wasser, daß sie oben
oben bedeckt sind von Wasser in einem Koch-
topf kochen. Sobald sie kochen,
zieht man sie in die Rinde u. läßt sie noch
2-3 W. kochen u. abgießen. Die Rinde ein Glas
mit abgegossenem Glühwein u. Glühwein wird noch
abgekocht u. abgeseigt - die Rinde mögen
apfelbrennen.

Gefasopflaum (D.)

½ l Wasser

15 g Gefasopflaum

Gefasopflaum in kaltes Wasser geben, ½ l. Wasser, eines in Gefasopflaum Honigsaft u. ein in =
einige Stunden mit abgekochtem Wasser auf
ein Gefasopflaum auffüllen.

Mondamin (D.)

100% Milch od. Goldmilch

5% Mondamin

3% Zucker

Zucker in die Rosunde flüssigheit geben; das kalt
unverwundete Mondamin hinzugeben u. unter Rühr-
ren Rühren 5 Min. Rühren lassen. Für einen
Küchling kann man auf 7% Mondamin umformen.

Vomillekipferl

Zut: 250 gr. Mehl, 125 gr. Butter, 125 gr. gemahlene Mandeln
100 gr. Zucker, 1 R. Vanillezucker für die Pudersucker Mischung

150 gr. Puderz. 2 P. Vanille. Zubereitung: Mehl, Butterflöckchen,
Mandeln, Zucker u. Vanillezucker auf dem Backblech verm-
schen u. alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, 30-60
Min. kalt stellen, dann 5 cm lange Stücke formen 10 Min. backen

Gnastampfleim (Es)

4-5 Pfl. Gnast, $\frac{1}{2}$ C. Rohlens Mehl,
 ein wenig Salz, 1 Eigelb

Gnast pulverisirt waschen, mit dem Mehl
verfehlen u. in ein feines Sieb geben von
feinem Mehl, Mehl- u. Eigelbweiss. Compost
4 Th. von der Gansfleisch Rost. Dann
ein wenig ein wenig, mit wenig Salz ver-
fehlen, noch einmal verfehlen u. darauf
mit Eigelb verfehlen.

Falsche Leberwurst.

Manchmal das gibt es nicht. Was man
dazu braucht? Hier $1\frac{1}{2}$ Pfl. Kartoffel die
man einen Tag zuvor abkocht 1 Löffel mit
ganzem Pfeffer 2 Zwiebel Pfeffer Salz
u. Leberwurst ganz oder Meizen das ganz
mit Pfeffermehl gemischt u. in Leber
oder in Fische gewollt wie eine Wurst
zugebunden. Vorher kocht man das ganz
in kochendem Wasser, läßt es eine halbe

Münde lang Rofin und Kalt werden
dieses Labormittel ist ein vorzüglicher
Brotzusatz

Kuchenbelag für Obstkuchen

125 gr. Nüsse, 125 gr Margarine 5 Eßl. Zucker
2 Msp. Vanillezucker, Butter zerlaufen
man kann noch 1 Teel. Mehl dazugeben

Bei Kokosflocken 3 Eßl. Milch

Wenn Kuchen halb gebacken drauf geben.

Sahne Quarkfüllung Springform

$\frac{1}{2}$ l Sahne (2 Becher) $1\frac{1}{2}$ Pfd Quark
50 gr Puderzucker,

Sandgebäck
 $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl
 $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter o. v.
150 gr Puderzucker
Vanillinzucker
Teig kneten kalt-
stellen

Boden mit Milch

$\frac{1}{2}$ Pfd Mehl, $\frac{1}{2}$ R. Backpulver, 2 Eier 180 gr
Zucker, $\frac{1}{2}$ l. Milch. Kann auch für Baum-
stamm verwendet werden. v. Anna

Quark Ölteig

200 gr Quark gut ausgepresst, 6 Eßl. Milch
1 Ei 8 Eßl. Öl, 100 gr. Zucker. 1 R. Vanille
etwas Salz. 400 gr. Weizenmehl 1 R. Backpulver

Nußobstkuchen

3 Eier, $\frac{1}{4}$ Margarine, $\frac{1}{4}$ gemahlene Nüsse
 $\frac{1}{4}$ Zucker, 1 Rigge Blockschokolade
Margarine, Zucker + Eigelb schaumig
rühren. Schokolade dazugeben. Zuletzt
Eierschnee. Mit Mandarinen belegen
u. Schlag Sahne von $\frac{1}{4}$ l. Rahm geben

Münzen in Maße als Ersatz für Gewichte

1 Pfennig / Stück	- wenigst	1 g
1 Zwanzigpfennig / Stück	"	1 "
1 fünf " "	"	1 "
1 zehn " "	"	2 "
1 fünfzig " "	"	2 "
1 Mark / Stück	"	3 "
1 Zwanzig Mark / Stück	"	7 "
1 fünfzig Mark / Stück	"	10 "
1 geprüfter GBl. Zink	mindest	25 g
1 geprüfter GBl. Zink	"	10-12 g
1 geprüfter Zink. Zink	"	12 "
1 geprüfter Zink. Zink	"	5-6 "
1 geprüfter GBl. Salz	"	25 "
1 geprüfter GBl. "	"	10-12 "
1 geprüfter GBl. Mess	"	20 "
1 geprüfter " "	" klapp	10 "
1 geprüfter GBl. Grün / B	"	20 "
1 geprüfter " füll	"	30 "